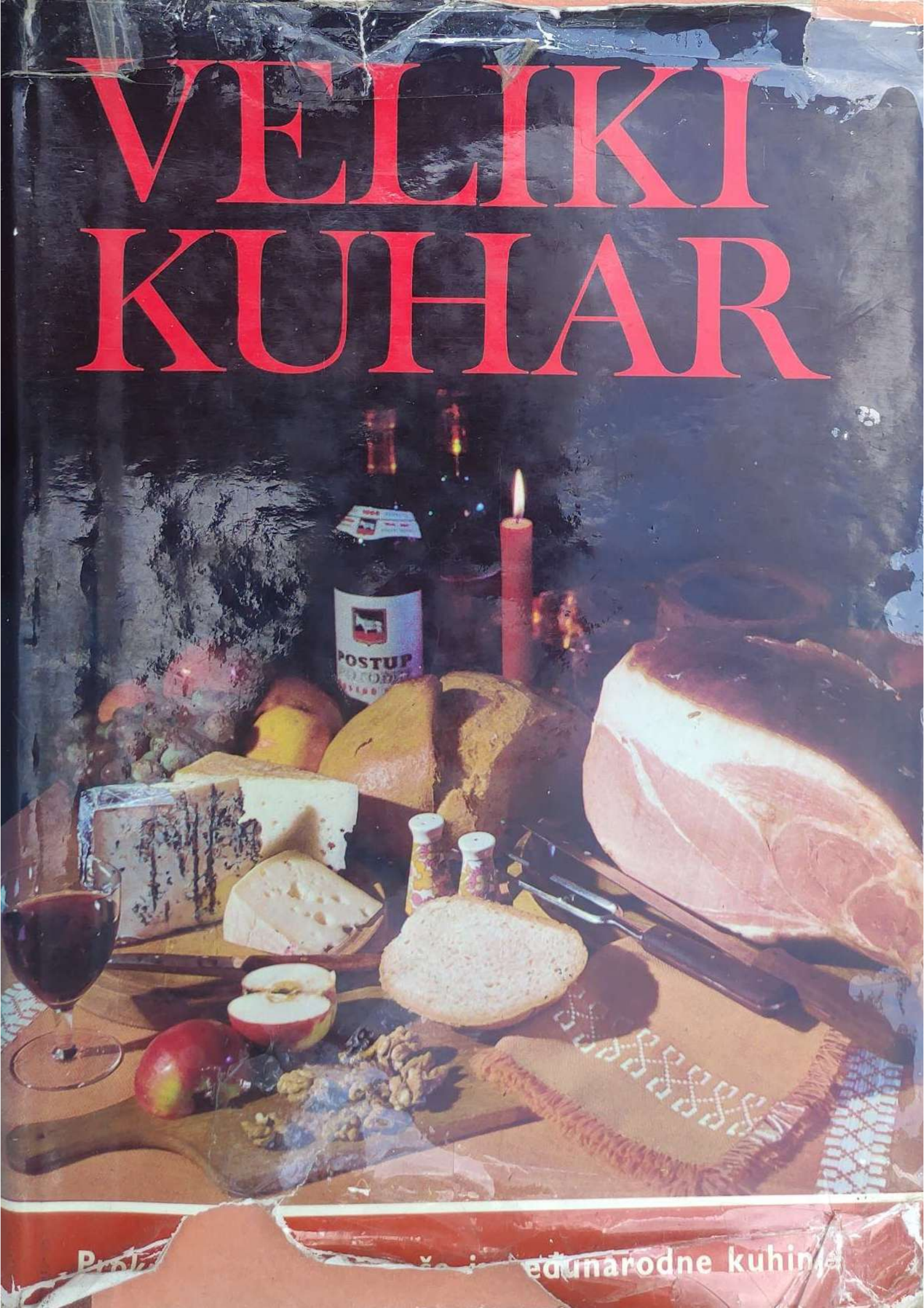
VELIKI KUHAR

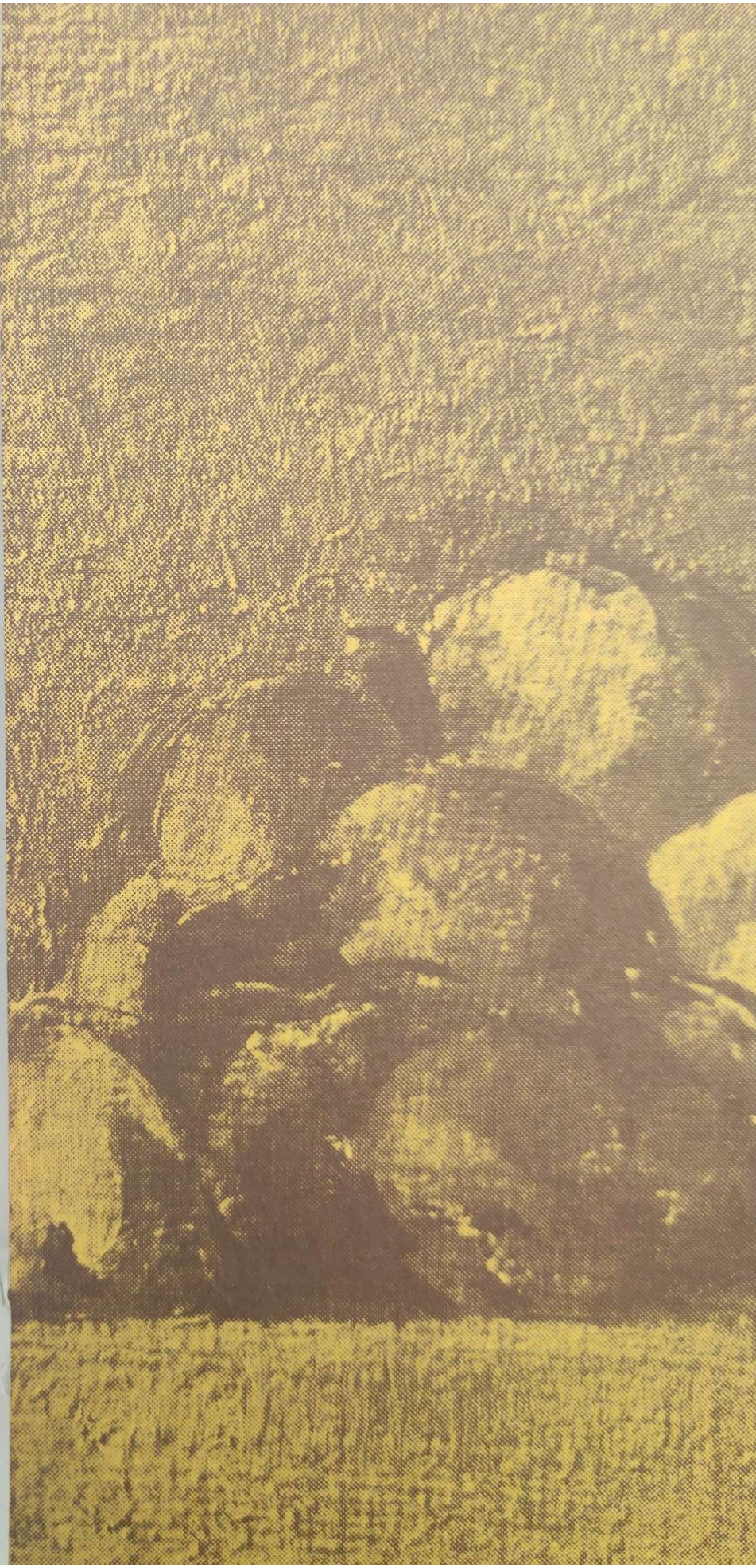


Prob[illegible] edunarodne kuhinj[illegible]

Što dobivate **VELIKIM KUHAROM?**

- najbolje prokušane recepte naše i međunarodne kuhinje
- originalne recepte za roštilj
- prikaz zdrave prehrane, recepte za dijetalna jela i upute za mršavljenje
- pregled naših i inozemnih pića i njihova upotreba
- uvid u moderno aranžiranje stola i ukrašavanje jela

VELIKI KUHAR ilustriran je sa više od 70 ilustracija od kojih 24 stranice u boji na najfinijem papiru za umjetnički tisak.



VELIKI KUHAR

Glavni urednik
Marijan Sinković

Za izdavača
Pero Majstorović

Likovna oprema
Tomislav Goranić

Ilustrirali
Nedjeljko Dragić
Ismet Voljevica

Lektor
Nada Cekić

Korektor
Katica Krsnik

Tehnički urednik
Svetozar Domić

Reprodukcija na predlistu: *Svetozar Domić* »VOĆE« (1951)

Copyright 1971 by STVARNOST

VELIKI KUHAR

Prokušani recepti naše i međunarodne kuhinje

Priredio

Ing. MIRKO SAGRAK

1971

STVARNOST — ZAGREB

Tisak: Štamparski zavod »OGNJEN PRICA« — Karlovac

S A D R Ž A J

Predgovor VII

I OPĆI DIO

Osnove nauke o prehrani 3
Kupovanje namirnica 15
Pripremanje namirnica 19
Načini pripremanja jela 21
Začini i mirodije 25
Mjere u kuharstvu 29
Dnevni obroci 31
Terminologija u kuharstvu 35
Spremanje i ukrašivanje stola 39
Garniranje i usluživanje jela 43

II POSEBNI DIO

Umaci 49
Juhe 57
Hladna predjela 79
Topla predjela 91
Riblja jela 109
Jela od mesa 121
Jela od peradi 155
Jela od divljači 185
Jela od povrća 205
Variva 227
Prilozi 235
Salate 241
Obložen kruh 247
Slatka jela 255
Flambiranje jela 295
Dijetalna kuhinja 299
Jugoslavenska nacionalna jela 303
Alkoholna i bezalkoholna pića 347
Popis jela i pića 413

Predgovor

Ovim Kuharom, a nazvali smo ga »Velikim kuharom«, jer sadrži zaista bogat izbor recepata i drugih uputa, nudimo u skladnom okviru sve što Vas zanima iz područja kuharstva.

Svakodnevno je kuhanje za Vaše ukućane i za Vas važan posao. O tome što kuhate, o načinu kako kuhate i o tome kako ćete jelo donijeti na stol ovisi ne samo zadovoljstvo Vaših najbližih, nego i njihovo zdravlje.

Baš zbog toga posvetili smo prvi dio, opći dio, tim problemima. Tako smo na razgovjetan način obradili osnove nauke o prehrani i nastavili s pitanjima koja će Vas jamačno zanimati: o kupovanju i spremanju namirnica, o pripremama za kuhanje, o načinu kako se namirnice u kuhinji prigotavljaju, o mjerama koje upotrebljavamo u kuharstvu, o garniranju jela pa sve do poglavlja o lijepom ukrašivanju stola.

Naravno, da smo najveći dio prostora odredili za recepte. Podjela recepata temelji se na kulinarskim načelima. Počeli smo s umacima, nastavili s juhama i ulošcima za juhe, s hladnim i toplim predjelima, da bi zatim slijedili recepti o jelima od ribe, mesa, peradi i divljači. Što se tiče jela od povrća, podijelili smo ih u ona koja se prigotavljaju s nekom drugom namirnicom (najčešće s mesom), a služe kao glavno jelo i u ona koja su samo prilog uz neko glavno jelo (mesno jelo), a to su variva. Uz to objavljujemo mnogo recepata o prilozima, o salatama i naročito o slatkim jelima.

Moramo istaći da smo u »Velikom kuharu« posebno obradili namaze za sendviče i kanape-sendviče. Isto smo tako dodali upute za flambiranje i za dijetalnu kuhinju. Namjerno nismo dali posebne dijetalne recepte, zato što dijetalnu hranu mora propisati liječnik.

Na kraju ćete naći velik izbor jugoslavenskih narodnih jela i to zaista iz svih krajeva naše zemlje. Poznato je da je jugoslavenska nacionalna kuhinja veoma dobra, bogata u izboru jela i danas veoma cijenjena u Evropi. Restorane s jugoslavenskom kuhinjom naći ćete u svim krajevima Evrope, počevši od Švedske i Norveške do Francuske, Švicarske, Austrije i Njemačke.

Slijede recepti o miješanim pićima i kompletan prikaz alkoholnih i bezalkoholnih pića.

Vi ćete u »Velikom kuharu« naći mnogo podsticaja za prigotavljanje novih jela i

tako ćete obogatiti svoje dosadašnje iskustvo. Time ćete obradovati članove svoje obitelji i goste koje ste pozvali na ručak, na večeru ili na zakusku (užinu, koktel i slično).

Nadamo se da ćete biti zadovoljni s receptima. Oni će Vas podstaknuti da sami usavršite neke recepte prema vlastitom ukusu, jer znajte da se jedno jelo može prigotoviti na više načina.

Na kraju »Velikog kuhara« naći ćete abecedno kazalo svih recepata prema grupama jela i pića, pa ćete moći brzo i lako naći svaki recept koji Vas zanima.

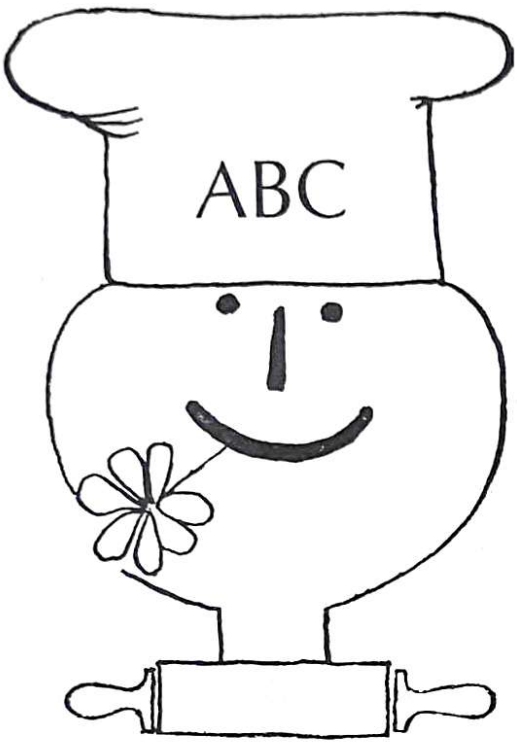
Želimo Vam mnogo uspjeha i radosti kod oprobavanja naših recepata, a osobito želimo da članovi Vaše obitelji i gosti budu ushićeni Vašom kuharskom vještinom, izborom jela i estetskim ukrašivanjem jela i stola.

Izdavač

I

OPĆI DIO

Osnove nauke o prehrani



Ljudsko se tijelo sastoji od više bilijuna sitnih stanica koje oko ne može zapaziti. Te su stanice povezane u tkiva, a ta opet u organe. Stanice tkiva i organa razlikuju se međusobno po sastavu. Prema tome stanice imaju različit sastav, a spojene u tkiva i organe različite funkcije, kao npr. stanice oka, kosti, srca, bubrega itd.

Sve stanice, bez obzira na sastav, imaju zajedničku svrhu, a ta je održavanje života. A što je život? To je neprekidno gibanje, kretanje. Za tu je aktivnost potrebna energija. Iz toga slijedi da stanice moraju neprekidno proizvoditi energiju. Energija se dobiva sagorijevanjem, tj. proizvodnjom topline. Taj se proces odvija tako da se ili pojavi plamen (recimo u pećima), ili plamena nema (recimo električna energija). U stanicama se odvija kemijski proces sagorijevanja bez vidljivog plamena uz neprekidno dovođenje goriva, tj. hranjivih tvari. Gorivo za ljudski organizam jesu, dakle, hranjive tvari. Kod svakog sagorijevanja ostaju neki ostaci koji više nisu korisni, koji su bezvrijedni. Tako kada se loži peć ostaje pepeo, a kod sagorijevanja u stanicama ostaju ostaci što ih organizam izlučuje kao nekorisne tvari. Sagorijevanje se u ljudskom organizmu odvija neprekidno, a to znači da organizam sagorijeva hranjive tvari tako dugo dok živi. Proizvedena energija, koja se prilikom sagorijevanja oslobađa, troši se za život, za opstanak i za rad. Prema tome je život neprekidna izmjena tvari, a to nazivamo metabolizmom. Čovjeku je osim hranjivih tvari koje dobiva putem hrane potreban i kisik iz zraka, a moramo spomenuti da je uz to potrebna i odgovarajuća vanjska klima. Bez kisika čovjek ne može opstojati, ali ako je klima neodgovarajuća, tj. ako je čovjek okružen prevelikom toplinom ili prevelikom hladnoćom, on također ne može živjeti iako dobiva i kisik i hranjive tvari.

Prema tome možemo reći da su za život čovjeka potrebna tri faktora: hranjive tvari, kisik iz zraka i pogodna klima. Hrana je, a u njoj su sadržane hranjive tvari. pored kisika iz zraka i pogodne klime, jedan od najvažnijih faktora iz vanjskog svijeta koji djeluje na ljudski organizam. Ona je preduvjet za održanje, za razvitak i za rast ljudi. Hrana djeluje u velikoj mjeri na zdravlje čovjeka i na njegove umne i tjelesne sposobnosti.

Hrana mora odgovarati potrebama ljudskog organizma. To znači da mora sadržati sve one sastojke, koji su potrebni čovjeku, i to baš u onom sastavu i odnosu koji najbolje odgovaraju organizmu. Nauka o zdravu načinu života, o pravilnoj prehrani ljudi, zdravih i bolesnih, naziva se d i j e t e t i k a. Kada se želi istaći uloga prehrane u liječenju, upotrebljava se i naziv d i j e t o t e r a p i j a.

Da ponovimo: u živom se organizmu neprekidno izmijenjuju tvari koje on dobiva hranom. Ćelije primaju hranjive tvari i neophodan kisik. Poslije izgaranja izlučuju se nekorisni ostaci i ugljična kiselina. Kisik prima čovjek iz zraka u pluća disanjem, a onda on iz pluća odlazi u krv. Hranu čovjek prima kroz usta. Tu počinje probavni proces žvakanjem, tj. mehaničkim usitnjivanjem hrane u homogenu kašu. Prežvakana hrana kroz jednjak odlazi u želudac. U želucu, a zatim u dvanaestercu i u tankom crijevu odvija se probava u pravom smislu riječi, a to znači da se djelovanjem posebnih probavnih tvari, tzv. fermenata, hranjive tvari razgrađuju. Te razgrađene tvari resorbira (prima) krv, izuzevši dio masnoće koja odlazi u jetra. Ostatak probavljene kaše prolazi debelim crijevom i izlazi iz organizma kao izmet. Ćelije jetara kontroliraju primljene tvari i po potrebi ih pretvaraju u supstancije kako to organizmu odgovara, a zatim ih jetra upućuju u veliki krvotok da bi stigle do svake stanice organizma.

Organizam ne probavlja hranjive sastojke jednako. Mnoge živežne namirnice valja tek prigotavljati, tj. kuhanjem, pečenjem ili pirjanjem učiniti probavljivima. Biljne namirnice postaju kuhanjem probavljivije, jer pucanje celuloznih ovojnica omogućuje probavnim sokovima pristup u biljne stanice. Kuhane ili pečene škrobne namirnice lako se probavljaju. O trajanju probave ovisi osjećaj sitosti. Masnoće povećavaju zasitljivost. Sami šećeri brzo utažuju osjećaj gladi, ali osjećaj sitosti kratko traje. Zelenje ne utječe na sitost, ali povrće koje sadrži bjelančevine (grah, grašak, bob, leća, soja) daje osjećaj sitosti. Na probavljivost mnogo utječe način prigotavljanja namirnica, a osobito začinjanje jela začinima i mirodijama. No način prigotavljanja i znalačko začinjanje jela djeluju također na tek, na to kako nam prija jelo. Tako nam neće prijati neslano prigotovljeno meso, nezačinjena zelena salata, neslan krumpir itd.

Ne kaže se uzalud da i oči jedu. Time se želi reći da ukusno jelo lijepa izgleda izaziva ili povećava želju i zatim tek za jelom. Stoga se u kuharstvu polaže velika važnost na ukusno i lijepo ukrašivanje jela. No i prijatna aroma jela izaziva želju za jelom i povećava tek.

Na tek djeluju i neki vanjski momenti kao npr. lijepo uređen stol, čist stolnjak, čist i lijep pribor za jelo, itd. Valja istaći i psihičke momente, jer dobro, vedro raspoloženje djeluje posve sigurno na ugodno iščekivanje jela, dok tjeskoba, srdžba i loše raspoloženje umanjuju volju za jelom.

Ima ljudi koji ne podnose izvjesne namirnice i od njih prigotovljena jela. Ta se preosjetljivost na određenu hranu naziva d i g e s t i v n a a l e r g i j a.

Nauka o prehrani relativno je mlada nauka, ona postoji oko stotinu godina, premda su se pitanjem gladi, dakle, nedovoljne prehrane bavili već drevni Egipćani, Grci i Rimljani. Kao otac novije nauke u prehrani spominje se Francuz Lavoisier koji je proučavao kemijski proces izgaranja. Poslije su naučenjaci poput Liebiga, Benedicta i Atwatera došli do spoznaje o kaloričnoj vrijednosti hrane, a na temelju toga su drugi učenjaci upoznali zakone izmjene tvari (bazalnog metabolizma). Prošlo je više od stotinu godina otkako je Mulder opisao bjelančevine i upoznao njihovu ulogu u građi organizma. Drugi su učenjaci dokazali da su u prehrani važni minerali, odnosno ovi elementi: kalcij, natrij, kalij, magnezij, željezo, jod, fosfor, klor, kobalt, fluor, cink i bakar. Nauka o prehrani je jako napredovala otkrićem vitamina koji su organizmu potrebni, a ne može ih sam stvarati.

Proučavajući ulogu namirnica u prehrani, učenjaci su spoznali da hrana mora biti punovrijedna, ako se želi sačuvati zdravlje, ako se organizam želi održati u dobroj fizičkoj i psihičkoj kondiciji i ako se želi jačati obrambenu snagu protiv bo-

lesti. Suvremena je nauka o prehrani utvrdila, naime, koje hranjive sastojke mora sadržati punovrijedna hrana. Ti su sastojci slijedeći:

a) osnovne hranjive tvari i to:
   1. bjelančevine ili proteini biljnog i životinjskog porijekla
   2. masnoće biljnog ili životinjskog porijekla i
   3. ugljikohidrati (škrob i šećeri: monosaharidi, disaharidi i polisaharidi).

b) ostale prijeko potrebne tvari:
   1. mineralne tvari i elementi u tragovima
   2. vitamini
   3. celulozne materije
   4. voda i
   5. aromatične tvari.

Tri osnovne hranjive tvari — bjelančevine, masnoće i ugljikohidrati — čine glavninu čvrste hrane. Bjelančevine su glavni materijal od kojega je građena stanična protoplazma. Masnoće i ugljikohidrati služe organizmu kao gorivo koje izgaranjem daje potrebnu toplinu, odnosno energiju. Te se tri osnovne hranjive tvari sastoje — kemijski gledano — od tri elementa: ugljika, vodika i kisika, samo bjelančevine sadrže još jedan elemenat i to dušik, a neke bjelančevine još i neke druge elemente (npr. fosfor i sumpor).

Hranjivost živežnih namirnica, odnosno prigotovljene hrane, mjeri se kaloričnom vrijednošću hrane. To znači da se vrijednost hrane mjeri količinom topline koju oslobađaju njezine hranjive tvari pri sagorijevanju u organizmu. Tako 1 g bjelančevina daje 4,1 kaloriju, 1 g masnoće 9,3 kalorije i 1 g ugljikohidrata 4,1 kaloriju.

U praktičnom se životu računa kalorična vrijednost masnoća sa 9 kalorija, a bjelančevina i ugljikohidrata sa 4 kalorije.

Organizam troši energiju i onda kad miruje i kada ništa fizički ili umno ne radi. Naravno, za vrijeme rada, fizičkog ili umnog, čovjek troši više energije. Prosječna dnevna količina potrebnih kalorija ovisi o raznim okolnostima: o spolu, o dobi, o težini rada, o težini čovjeka, o zdravstvenom stanju, pa i o klimatskim uvjetima u kojima čovjek živi. Prema tome govorimo samo o prosječnoj potrebi kalorija, jer se stvarna potreba ravna prema prije spomenutim momentima. Prema mjerilima koja vrijede za razvijene zemlje prosječna dnevna potreba u kalorijama iznosi:

težina rada	masnoće	bjelančevine	ugljikohidrati	kalorije
	g r a m a			
obični radnik	50—60	60—80	400—500	2.800
radnik koji obavlja srednje težak rad	60—80	80—90	500—700	3.000—3.500
radnik koji obavlja veoma težak rad	80—100	90—100	700—800	3.500—4.500

Vrijednost hrane ili konkretnog obroka računa se prema kaloričnoj vrijednosti komponenata od kojih je sastavljena, dakle, prema udjelu bjelančevina, masnoća i ugljikohidrata. S tog stajališta dijele se namirnice u visokokalorične, srednjokalorične i niskokalorične. U visokokalorične namirnice ubrajamo namirnice koje na 100 g daju više od 300 cal. U srednjokalorične namirnice idu one od kojih 100 g daju od 50 do 300 cal. U niskokalorične namirnice uključene su one s manje od 50 cal na 100 g.

Poznavanje namirnica po kaloričnoj vrijednosti važno je za kuharstvo prilikom sastavljanja menija. Namirnice imaju, naime, određenu kaloričnu vrijednost koja ovisi o komponentama hranjivih tvari, dakle, o međusobnom odnosu bjelančevina, masnoća i ugljikohidrata. Za sastav menija smatra se da je dovoljno ako ukupna kalorična vrijednost tog obroka iznosi približno 2.500 cal.

VISOKOKALORIČNE NAMIRNICE

Kalorična vrijednost i sastav namirnica u 100 g očišćene namirnice

Vrsta namirnice	cal	Bjelančevine g	Masnoće g	UH g
Svježe meso:				
govedina masna	307	18,9	24,5	0,3
svinjetina srednje masna	340	15,2	31,0	0,0
svinjetina masna	389	15,1	35,0	0,0
svinjetina jako masna	536	9,2	56,5	0,0
ovčetina masna	335	17,0	28,4	0,3
Sušeno meso:				
Butina srednje masna	335	25,0	25,0	0,0
suha slanina	713	9,0	72,8	0,0
sušeni jezik	394	24,3	31,6	0,0
Mesne prerađevine:				
mesna domaća kobasica	524	23,9	45,9	0,0
Gavrilovićeva salama	564	27,8	48,4	0,0
šunkerica	383	12,9	34,4	2,5
jetrenjača	410	16,0	35,9	2,6
Perad:				
guska	490	15,9	45,6	0,2
Ribe morske:				
bakalar suhi	361	81,6	2,7	0,0
Mliječni proizvodi:				
slatko vrhnje	340	2,7	34,0	3,0
maslac	785	0,7	83,7	0,8
kačkavalj	390	25,6	31,0	0,0
sir punomasni	370	27,5	28,0	1,7
sir masni	341	34,0	21,0	3,0
sir topljeni	355	26,4	26,9	1,6
mlijeko u prahu obrano	357	33,5	1,6	50,0
mlijeko u prahu masno	504	25,2	26,9	37,0
kondenzirano mlijeko sa šećerom	386	10,1	10,4	53,5
Jaja:				
jaja u prahu	557	45,4	32,9	0,0
Masnoće:				
svinjska mast	925	0,3	99,5	0,0
goveđi loj	915	0,5	98,2	0,0
guščja mast	906	0,5	97,2	0,0
margarin	791	0,5	84,5	0,4
ulje	925	0,0	99,5	0,0
Žitarice i proizvodi:				
riža	354	10,9	1,3	72,4
ječmena kaša	379	11,8	2,7	74,5
zobene pahuljice	392	16,3	5,7	66,3
pšenična krupica	352	9,4	0,2	75,9
kukuruzna krupica	365	8,8	1,1	78,0
pšenično brašno	359	11,6	1,6	72,3
kukuruzno brašno	362	9,6	3,1	71,0
raženo brašno	357	5,5	0,4	80,5
puding	346	8,8	0,4	74,6

Vrsta namirnice	cal	Bjelančevine g	Masnoće g	UH g
mrvice bijele	320	7,2	0,5	69,8
heljda	320	8,0	1,0	68,0
proso	364	10,5	4,3	68,2
prepečenac	374	9,9	2,6	75,5
keksi	406	8,6	10,5	66,7
tjestenina tvornička	369	12,9	0,7	76,5
Med, šećer, čokolada:				
med	334	0,4	0,0	81,0
šećer	400	0,0	0,0	98,0
čokolada mliječna	575	8,0	34,5	53,1
čokolada za kuhanje	536	6,5	27,5	61,5
Povrće:				
leća	341	26,0	1,9	52,8
grašak suhi	341	23,4	1,9	58,7
krumpir suhi	304	9,3	1,5	61,3
vrganji suhi	313	41,7	1,7	30,8
Voće:				
datulje	300	1,6	0,5	72,0
bademi	637	21,4	53,2	13,2
rogači	300	67,0	6,0	1,0
orasi	580	11,5	52,5	11,0
lješnjaci	560	12,0	56,5	6,0
masline	417	3,2	39,6	8,6

SREDNJOKALORIČNE NAMIRNICE

Kalorična vrijednost i sastav namirnica u 100 g očišćene namirnice

Vrsta namirnice	cal	Bjelančevine g	Masnoće g	UH g
Svježe meso:				
govedina mršava	120	20,5	3,5	0,6
govedina srednje masna	156	19,6	7,8	0,4
teletina mršava	120	21,7	3,1	0,5
teletina srednje masna	149	20,5	6,8	0,4
svinjetina mršava	143	20,1	6,3	0,4
ovčetina mršava	143	19,9	6,4	0,4
janjetina	161	21,0	8,0	0,0
teleća jetra	130	19,9	3,7	3,3
bubrezi	119	18,4	4,5	0,4
teleća pluća	88	15,2	2,5	0,6
teleći mozak	117	9,0	8,6	0,0
fileki	70	13,5	1,4	0,2
glava i nogice svinjske	119	23,0	11,3	0,0
Mesne prerađevine:				
krvavice	202	9,5	9,0	19,5
tlačenica	258	11,8	11,5	25,1
hrenovke	170	12,0	13,0	0,0

Vrsta namirnice	cal	Bjelančevine g	Masnoće g	UH g
Divljač:				
fazan	115	23,3	1,9	0,5
zec	106	23,0	1,1	0,5
jelen	127	20,7	3,9	0,5
jarebica	114	14,3	1,4	0,5
srna	104	20,8	1,9	0,4
Perad:				
patka	120	22,5	2,8	0,5
kokoš	167	19,3	9,3	0,4
pura	157	20,9	7,5	0,4
pile	122	12,3	7,7	0,4
Ribe riječne:				
jegulja	233	9,3	20,8	0,5
šaran	149	16,7	8,7	0,0
pastrva	98	19,2	2,1	0,0
štuka	80	18,5	0,5	0,0
rak riječni	74	16,0	0,5	1,0
Ribe morske:				
bijela riba	154	22,9	6,5	0,0
skuše	160	18,9	8,9	0,0
srdjele	142	26,5	3,3	0,7
morski rak	77	14,5	1,8	0,1
Riblje konzerve:				
fileti u ulju	185	18,8	11,2	1,0
sardine u ulju	237	23,9	14,4	1,3
tuna u ulju	274	27,2	17,3	0,3
Mlijeko i proizvodi:				
kravlje mlijeko	67	3,4	3,2	4,8
kiselo vrhnje	216	3,5	20,0	3,1
jogurt	60	3,3	3,1	2,7
sir kravlji svježi	98	17,0	1,2	4,0
Jaja:				
kokošje jaje (komad)	74	5,6	5,3	0,3
Kruh:				
kukuruzni kruh	227	5,8	1,7	25,7
pšenični kruh	246	8,1	0,3	51,2
mliječni kruh	270	6,8	0,5	57,8
Prerađevine voća:				
marmelada, džem	240	0,4	0,0	57,7
pekmez	231	1,5	0,0	54,8
Povrće:				
krumpir	96	2,0	0,2	20,9
grašak svježi	83	6,6	0,5	12,4
češnjak	137	6,8	0,1	26,3
peršun	50	3,7	0,7	6,7
kelj	71	4,9	0,9	10,3
rajčica ukuhana	95	5,4	0,0	14,6
Voće:				
naranča	61	0,8	1,1	12,6

Vrsta namirnice	cal	Bjelančevine g	Masnoće g	UH g
jabuke	59	0,4	0,4	13,3
kruške	59	0,4	0,3	13,6
šipak	129	4,1	3,0	25,0
trešnje	72	0,8	0,4	16,0
dunje	62	0,6	0,0	14,2
višnje	60	0,9	0,0	12,0
kajsije	54	0,9	0,2	11,1
šljive svježe	76	0,8	0,2	16,8
šljive suhe	280	2,7	0,7	64,0
breskve	65	0,8	0,1	14,2
grožđe	75	0,5	0,4	17,0
banane	100	1,3	0,3	22,0
ribiz	58	1,4	0,4	11,8
smokve svježe	77	1,4	0,4	17,5
smokve suhe	270	3,3	0,6	19,0

NISKOKALORIČNE NAMIRNICE

Kalorična vrijednost i sastav namirnica u 100 g očišćene namirnice

Vrsta namirnice	cal	Bjelančevine g	Masnoće g	UH g
Povrće:				
korabica	36	2,5	0,2	5,9
celer	45	1,4	0,3	8,8
mrkva	45	1,2	0,3	9,1
cikla	34	1,3	0,1	6,8
rotkvica	43	1,9	0,1	8,4
luk crveni	45	1,3	0,1	9,4
poriluk	41	2,8	0,3	6,5
šparoga	19	2,0	0,1	2,4
špinat	20	2,3	0,3	1,8
salata endivija	20	2,0	0,0	2,5
salata glavatica	16	1,4	0,3	1,9
cvjetača	32	2,5	0,3	4,6
repa	42	1,3	0,1	8,7
kupus bijeli	29	1,7	0,2	4,8
kupus crveni	30	1,8	0,2	4,8
mahune	38	2,6	0,2	6,3
krastavci	33	0,6	0,3	0,9
buče	32	1,1	0,1	6,5
paprika zelena	30	0,8	0,1	6,4
rajčica svježa	26	1,0	0,2	4,0
dinja	30	0,8	0,1	6,4
kiseli kupus i repa	36	2,7	0,5	5,0
kisela paprika	25	1,2	0,2	4,4
kiseli krastavci	11	0,7	0,2	1,5
gljive svježe	33	4,9	0,2	3,6
Voće:				
grapefruit	25	0,4	0,1	5,7
limun	37	0,7	0,3	8,4
mandarine	31	0,6	0,2	6,7
kupine	43	1,1	0,7	8,6
jagode	31	1,2	0,5	4,7

Kod izračunavanja kalorične vrijednosti obroka moramo uzeti u obzir kaloričnu vrijednost same namirnice, a osim toga i kaloričnu vrijednost začina, napose masnoća i šećera uz pomoć kojih se prigotavlja jelo. No kod toga valja također odbiti dio masnoće koji ostaje u loncu, na plitici i na tanjuru.

BJELANČEVINE — PROTEINI

Bjelančevine ili proteini glavni su materijal od kojeg je građena stanična protoplazma. Bjelančevine su, prema tome, odlučujući faktor u izmjeni građe stanica. Stanice organizma žive u pravilu od nekoliko sedmica do nekoliko mjeseci a zatim se obnavljaju uz pomoć bjelančevina. Nove su stanice posve istog karaktera kao i odumrle, stare stanice. Stoga su ljudi isti danas kao i jučer i kao što će biti sutra.

Od svih hranjivih tvari samo bjelančevine osim kisika, ugljika i vodika sadrže još i dušik, a upravo je taj prijeko potreban u građi stanica. Budući da masnoće i ugljikohidrati ne sadrže dušik, te dvije hranjive tvari ne mogu zamijeniti bjelančevine.

Probava bjelančevina odvija se u više etapa uz sudjelovanje više fermenata. Probava bjelančevina počinje u želucu djelovanjem fermenta pepsina i labfermenta, a nastavlja se u crijevima. Kod razgrađivanja bjelančevina uz sudjelovanje fermenata raspada se molekula bjelančevina u aminokiseline. S tim u vezi valja istaći da su bjelančevine punovrijedne samo onda, ako njihove molekule sadrže sve aminokiseline. Bjelančevine se nalaze u namirnicama biljnog i životinjskog svijeta, ali sa stajališta vrijednosti bjelančevina važno je da li bjelančevine imaju biološku punu vrijednost. Tu valja istaći da životinjske bjelančevine imaju punu vrijednost, a u tu skupinu ubrajamo slijedeće namirnice: mlijeko, sir, meso (riblje i toplokrvnih životinja) i jaja. Najviše bjelančevina sadrže meso i sir. Te namirnice sadrže između 17 do 22 g % na 100 g. Mlijeko sadrži na 100 g nešto više od 3 g bjelančevina koje organizam može iskoristiti. Pola litre mlijeka daje otprilike četvrtinu potrebne dnevne količine bjelančevina.

U namirnicama biljnog porijekla ima manje bjelančevina i te nisu uvijek punovrijedne. Najviše bjelančevina u namirnicama biljnog porijekla ima u tjestenini načinjenoj uz dodatak jaja (11,2%), u sočivicama (između 16,5 do 18,3%), u sušenim gljivama (do 19%), u soji (29%), a u kruhu od crnog brašna ima ih oko 5%.

Za prehranu ljudi važno je znati koliko bjelančevina mora sadržati dobra i pravilna hrana. Naime, količina bjelančevina ovisi o prehrani i dobi ljudi. Općenito se kaže da dnevna količina bjelančevina za odrasla čovjeka iznosi 1 g po 1 kg težine, dakle, između 70 do 90 g dnevno. U doba rasta i razvitka, dakle kod djece i omladine, zahtijeva se 2 g bjelančevine na 1 kg težine čovjeka. Za stare ljude se radi obnove stanica, smatra da je dnevna potrebna količina bjelančevina 1,5 g na 1 kg težine.

Organizam višak bjelančevine ne može pohraniti kao što je to slučaj s masnoćama ili ugljikohidratima. Višak bjelančevina pretvara organizam u grožđani šećer i taj sagorijeva u stanicama, pa prema tome ne služi više kao građevni materijal, nego kao gorivo, dakle za proizvodnju energije.

MASNOĆE

Uloga masnoća u prehrani očituje se u tome što one imaju veliku kaloričnu i veliku zasitnu vrijednost. Prilikom izgaranja u organizmu troše mnogo kisika, pa se oslobađa velika količina topline. To se događa tako da se prilikom izmjene tvari masnoće pretvaraju u grožđani šećer, a taj prilikom izgaranja daje energiju. Budući

da 1 g masnoće daje okruglo 9 kalorija, znači da masnoće daju dvostruko i više nego iste količine ugljikohidrata i bjelančevina. Manju količinu masnoća iz hrane organizam odmah pretvara u energiju (od 20 do 30%), a ostatak deponira. Molekule masnoće razgrađuju se tek u tankom crijevu (iznimka je mliječna masnoća) uz pomoć fermenta lipaze u glicerin i u masne kiseline.

Masne su kiseline zasićene i nezasićene. Zasićene se masne kiseline nalaze u životinjskim masnoćama, tj. u mlijeku, u maslacu, u siru, u jajima, u mesu, u slanini, u svinjskoj masti, u loju i u ribljem ulju.

Mlijeko je najsavršenija živežna namirnica, jer sadrži sve za život potrebne tvari (bjelančevine, masnoće, ugljikohidrate, vitamine, mineralne soli, vodu). Mlijeko sadrži pretežno zasićene masne kiseline i samo oko 1% nezasićenih masnih kiselina.

Iz toga slijedi da su zasićene masne kiseline važnije i potrebnije od nezasićenih masnih kiselina. To se vidi, uostalom, i u tome što se čovjek kao dijete (a to vrijedi za sve sisavce) najviše razvija kada prima majčino mlijeko. Budući da se maslac i sir dobivaju od mlijeka, te će namirnice imati najviše zasićenih masnih kiselina.

U kuharstvu se upotrebljavaju masnoće koje su kod normalne, sobne temperature stinute ili tekuće. U stinute se masnoće ubrajaju masti životinjskog i biljnog porijekla: svinjska i guščja mast, loj, biljna mast. Tekuće su masnoće ulja životinjskog (riblje ulje) ili biljnog porijekla (maslinovo, bundevino i druga ulja).

S masnoćama se prigotavljaju jela i one određuju okus i miris jela. Osim tih spomenutih masnoća za prigotavljanje jela organizam prima i masnoće koje se nalaze u određenim namirnicama kao npr. u mlijeku, u siru, u jajetu, u mesu, u leći, u orahu itd.

Masnoće imaju još jednu funkciju, a ta se sastoji u tome da otapaju neke vitamine (A, D, E i K).

UGLJIKOHIDRATI

Organizam dobiva ugljikohidrate pretežno iz biljnog, a manje iz životinjskog svijeta. Glavni predstavnici ugljikohidrata iz biljnog svijeta jesu žitarice, krumpir, šećerna repa i šećerna trska, voće i povrće. Ugljikohidrati se u životinjskom svijetu nalaze u mesu, najviše u mladoj janjetini i u mesu kunića, a zatim valja spomenuti i med.

Prilikom dobra žvakanja već u ustima počinje razgrađivanje molekula ugljikohidrata i to uz sudjelovanje fermenta koji se nalazi u pljuvački. No, glavno se razgrađivanje odvija tek u dvanaestercu i na početku tankog crijeva djelovanjem fermenata koje zajednički nazivamo diastazom. Kod potpunog razgrađivanja dobivaju se prema vrstama ugljikohidrata tri osnovne tvari:

1. grožđani šećer ili glukoza ili dekstroza,
2. voćni šećer ili fruktoza ili levuloza i
3. galaktoza.

S kemijskog stajališta ugljikohidrati se dijele u:

1. monosaharide ili jednostavne ugljikohidrate; ovamo pripadaju prije spomenuti šećeri: grožđani šećer (glukoza), voćni šećer (fruktoza) i galaktoza. Grožđani i voćni šećer nalaze se u voću, a galaktoza, kao sastavni dio laktoze ili mliječnog šećera, u mlijeku.

2. disaharide ili dvostruke ugljikohidrate; glavni je predstavnik te grupe saharoza, tj. šećer iz šećerne repe ili trske. Ona je sastavljena od jednakih dijelova glukoze i fruktoze. U dvanaestercu i u tankom crijevu razgrađuje se molekula saharoze u svoje sastavne dijelove, tj. u glukozu i u fruktozu. To se razgrađivanje odvija brzo, pa krv odmah resorbira. U disaharide se još ubraja maltoza ili sladni šećer koji nastaje u životinjskim i biljnim organima razgradnjom složenih polisaharida pod utjecajem fermenta dijastaze. U grupu disaharida ulazi još laktoza (mliječni

šećer) koja se sastoji od dijela glukoze i galaktoze.

3. polisaharide ili složene ugljikohidrate; oni su rasprostranjeni u znatnoj mjeri u biljnom, a manje u životinjskom svijetu. Polisaharidi biljnog svijeta jesu škrob i celuloza, a životinjskog svijeta glikogen. Škrob je za prehranu najznačajniji polisaharid. Glavni su davaoci škroba sve žitarice i krumpir. Škrob se nalazi u obliku škrobnih zrnaca. Ta se zrnca rastvaraju u toploj vodi i stvara se škrobno ljepilo. Djelovanjem fermenta dijastaze škrob se razgrađuje na dekstrin i maltozu, a ova se cijepa na glukozu. Dekstrin je topljiv u vodi, a nalazi se u kori kruha, u prženom brašnu, u pivu itd. Glikogen se osobito nalazi u jetrima i u mišićima (mesu), pa služi kao i ostali ugljikohidrati kao energetski izvor.

MINERALNE SOLI

Mineralne ili rudne soli nemaju kaloričnu vrijednost, ali su potrebne za normalno funkcioniranje organa našeg tijela. Nedostatak minerala u hrani dovodi do oboljenja i poremećaja.

Organizam dobiva najviše soli od povrća i voća, a manje od životinjskog svijeta. Mineralne tvari organizam prima ili u obliku soli, tj. spojeva, a rjeđe kao čiste elemente. Soli se u krvi raspadaju na svoje elemente.

Najviše soli dobiva organizam u obliku kuhinjske soli. Osim toga organizmu su potrebni i drugi elementi: kalcij, fosfor, kalij, željezo, jod, magnezij, fluor, mangan, bakar, kobalt i dr., naravno, u vrlo sitnim količinama.

Natrij se nalazi u sušenoj butini, u svinjskim kobasicama, u slanini, u sardinama, u ulju, u svježem siru, u kelju, u špinatu, u jajetu, u govedini, u mlijeku itd.

Kalija ima najviše u špinatu, u sardinama, u ulju, u krumpiru, u kelju, u grašku, u riži, u govedini, u slanini, u mlijeku, u pšeničnom brašnu, u kajsijama, u jabukama itd.

Kalcija ima najviše u siru, u bademu, u kelju, u mlijeku, u ribama, u grahu, u leći, u jajetu, u naranči, u tjestenini, u janjetini, u govedini, u kajsijama, u šljivama itd.

Fosfora ima u siru, u ribama, u bademu, u leći, u grahu, u jajetu, u mesu, u mlijeku, u maslacu itd.

Željeza ima u jetrima, u bubregu, u govedini, u grahu, u jajetu, (osobito u žumanjku), u grašku, u suhim šljivama itd.
Bakra ima u svinjskim jetrima, u zelenoj paprici, u kolorabi, u mesu peradi, u grašku, u šljivama itd.

Organizam prima izvjesne količine minerala i s vodom za piće, a osobito s tzv. mineralnom vodom, koja može imati različiti kvantitativan i kvalitativan sastav mineralnih soli i elemenata.

Ukratko o važnosti pojedinih elemenata: željezo, kobalt i bakar su bitni za tvorbu krvi; kalcij i fosfor su neophodni za građu kostiju; jod je osnovni sastavni dio hormona žlijezde štitnjače.

VITAMINI

Vitamini su prijeko potrebne tvari za normalno funkcioniranje organizma. Oni nisu hranjivi kao bjelančevine, masnoće i ugljikohidrati, dakle, nemaju kalorične vrijednosti, ali pomanjkanje vitamina dovodi postepeno do oboljenja (hipovitaminoza i avitaminoza). Vitamini se primaju hranom u vrlo sićušnim količinama, pa je stoga njihova mjera tisućinka miligrama. Obilježavaju se velikim slovima, a nazvani su prema svom djelovanju. Uloga vitamina u životnom procesu može se lijepo usporediti s paljenjem motora u automobilu — bez paljenja motora automobil se ne može

pokrenuti. Tako su vitamini prijeko potrebni kod izmjene tvari, pa se zato i nazivaju katalizatorima.
Vitamine dijelimo s obzirom na topljivost u

1. topljive u masnoćama: A, D, E i K
2. topljive u vodi: vitamini B kompleksa i C.

Vitamin A — Provitamin karotin nalazi se osobito u mrkvi, u špinatu, u kelju, u zelenoj salati, u rajčici, u peršunu itd., dakle, u povrću. U organizmu se provitamin pretvara u vitamin. Gotov se vitamin nalazi samo u životinjskom svijetu, najviše u ribljem ulju, zatim u mlijeku, u maslacu i u jetrima. Vitamin A je otporan na toplinu, ali je osjetljiv na svjetlo i zrak. Topljiv je u masnoći.

Vitamin D, naziva se još antirahitični vitamin ili kalciferol. Najviše ga ima u ribljem ulju, zatim ga ima u mlijeku, u siru, u maslacu, u jajetu, u gljivama, u kvascu, u jetrima itd. Otporan je na toplinu pa se gubi kuhanjem ili pečenjem namirnica. Topljiv je u masnoćama. Potreban je za pravilan rast i čvrstoću kostiju. Pomanjkanje toga vitamina izaziva bolest rahitis, osobito kod djece.

Vitamin E — Nalazi se mnogo u klicama žitarica i u žumanjku jajeta. Vitamin E djeluje povoljno protiv skleroze arterija. Postojan je na toplinu, na svjetlo i na zrak. Topi se u masnoćama.

Vitamin K — Taj je vitamin prijeko potreban za pravilan sastav krvi. Ima ga mnogo u povrću, osobito u špinatu, u kelju, u kupusu, u zelenoj salati, u rajčici i u tragovima i u drugom povrću, a osim toga nalazi se i u jetrima. Otporan je kod prigotavljanja jela na toplinu, na zrak, i na svjetlo. Topljiv je u masnoćama.

Vitamini B kompleksa obuhvaćaju grupu vitamina različitog djelovanja. Vitamini B kompleksa nalaze se u pekarskom kvascu, u sušenom pivskom kvascu, u klicama žitarica, u orasima, u soji, u klaoničkom mesu, u jetrima, u bubrezima, u srcu, u mesu peradi i u nekim ribama (osobito jegulje).

Vitamin B_1 ili aneurin osjetljiv je na zrak i na topline, ali u kiseloj sredini podnosi na kraće vrijeme i visoku temperaturu. Topljiv je u vodi. Podržava normalan rast, a osobito je važan za normalno funkcioniranje nervnog tkiva. Ima ga u pivskom kvascu, u pšeničnom brašnu, u riži, u grahu, u grašku, u leći, u špinatu, u svinjetini, u jetrima, u slanini, u jajetu itd.

Vitamin B_2 ili riboflavin brzo propada na svjetlu, toplina ga razara u manjoj mjeri. Djeluje povoljno na rast organizma. Najviše ga ima u kvascu, u jetrima, u bubregu, u srcu, u siru, u jajetu, u gljivama, u kakaou, u rotkvici, u špinatu, u bademu, u mlijeku, u kupusu, u grahu, u grašku, u leći itd. Topi se u vodi.

Vitamin B_6 ili pirodoksin povezan je s iskorištavanjem aminokiselina kod gradnje molekula bjelančevina. Ponaša se prema toplini i svjetlu kao vitamin B_2. Ima ga u kvascu, u jetrima, u mesu, u kruhu, u mlijeku, u siru, u maslacu itd. Topljiv je u vodi.

Vitamin B_{12} ili kobalamin igra važnu ulogu u stvaranju crvenih krvnih tjelešaca, pa se stoga uzima protiv slabokrvnosti. Ima ga pretežno u namirnicama životinjskog porijekla, dakle, u mesu, u mlijeku, u siru, u maslacu, u jetrima, u bubregu i u srcu. Topi se u vodi.

Vitamin C ide u red najpoznatijih vitamina. Naziva se i antiskorbutni vitamin, jer pomanjkanje tog vitamina izaziva skorbut, opću slabost i umor. Kuhanjem i duljim stajanjem u sobnoj temperaturi gubi taj vitamin svoju aktivnost, jer se oksidacijom lako raspada. Topljiv je u vodi. Najbogatiji su izvori vitamina C limun, naranča, paprika, kelj, brokula, koraba, rajčica, špinat, peršun, cvjetača, blitva, krumpir, kupus, dinja, jagode itd.

CELULOZA

U punovrijednoj hrani nalaze se, pored ostalog, i tvari koje sadrže celulozu. Celuloza nije hranjiva, nema kalorične vrijednosti, ali je potrebna u toku probave, jer aktivira rad crijeva. Naravno, ako hrana sadrži suviše takvih tvari, dolazi do poteškoća i smetnji (napuhivanje, boli u želucu, odnosno trbuhu i dr.). Celuloznih tvari ima mnogo u povrću.

VODA

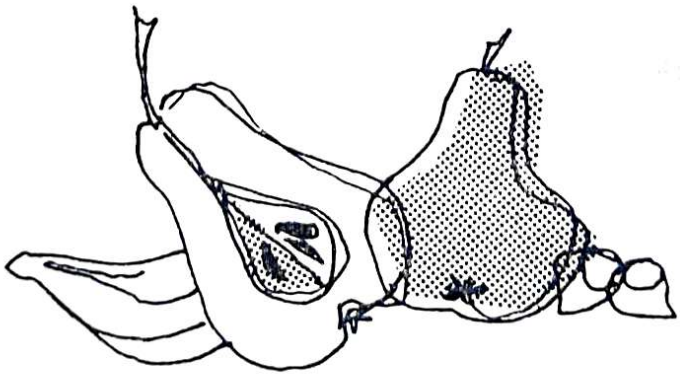
Voda je organizmu prijeko potrebna. Ona nije hranjiva, ne utažuje glad, nema kalorične vrijednosti. Od ukupne tjelesne mase na vodu otpada oko 2/3. Čovjek može mnogo dana izdržati bez hrane, ali bez vode ne može biti više od 2—3 dana, jer bi se krv i ostali sokovi osušili i mi bismo morali umrijeti.

Gubitak vode u obliku mokraće, stolice, znojenja i preko dišnih organa tijelo nadoknađuje tekućinom i krutom hranom. Organizam dobiva vodu ako pije mlijeko, čaj, juhu, alkoholna i bezalkoholna pića, vodu, ako jede hranu prigotovljenu od mesa, od povrća ili od voća, ako jede sladoled, kruh, pecivo itd. Najviše vode prima organizam tekućom hranom. Organizam prima dnevno od jedne do tri litre vode prema težini tijela i prema godišnjem dobu. Kod većeg je izlučivanja vode potrebno više nadoknaditi taj gubitak. Pitkom vodom unosimo u organizam i neke mineralne soli i elemente.

Voda je važan faktor u kuharstvu. Ona služi za pranje i za čišćenje namirnica i za prigotavljanje jela. Osim toga je voda najpotrebnije sredstvo za održavanje čistoće i u kuhinji i inače.

AROMATIČNE TVARI

Aromatične su tvari važan, a mogli bismo reći i neophodan sastavni dio hrane. Mi upotrebljavamo razne začine i mirodije koje većinom sadrže aromatične tvari. Te tvari pobuđuju apetit, one doprinose tome da nam namirnice budu prigotovljene na različite načine, da budu prijatne i ukusne. One djeluju povoljno i na proces probave. Pravilna upotreba i korišćenje začina i mirodija pravo je kulinarsko umijeće.



Kupovanje namirnica

Kupovanje namirnica važan je zadatak domaćica. Važnost toga zadatka proizlazi otuda što se one brinu za kuhanje za svoje domaćinstvo, pa zato moraju pravodobno nabavljati sve potrebne sirovine. Domaćice znaju da članovi njihovih domaćinstava žele različitu i dobro prigotovljenu hranu.

One se brinu za potrebnu količinu namirnica, ali isto tako vode računa i o cijeni, i o kvaliteti namirnica. Poznato je da cijene variraju prema zakonu ponude i potražnje. Ako je ponuda jaja ili salate velika, a potražnja mala, cijene padaju i obratno, ako je ponuda mala, a potražnja velika, cijene rastu. Prema tome je za formiranje cijena veoma važan i sezonski utjecaj. To se osobito očituje kod voća, povrća, jaja i nekih drugih artikala. Cijene variraju i u trgovačkoj mreži bilo da se radi o industrijskim prehrambenim namirnicama, bilo da se radi o poljoprivrednim artiklima. Domaćice se prije kupovanja informiraju o cijenama na tržnicama i u trgovinama. Kupovati uz nižu cijenu znači uštedjeti novac.

No za kupovanje nije uvijek mjerodavna samo cijena, jer je veoma važna i kvaliteta namirnica. Domaćice su sklone da plate veću cijenu uz uvjet da namirnica zaista bude kvalitetna. Poznato je da namirnice slabije kvalitete prije svega ne prijaju tako dobro kao one kvalitetne, a osim toga je i otpad (kalo) znatno veći. To se lijepo vidi kod povrća i voća slabije kvalitete, jer je tu otpad ponekad i prilično velik.

Domaćice su prije desetak godina kupovale namirnice moglo bi se reći svakodnevno, no danas više nije tako. U velikom broju kućanstava postoje hladnjaci u kojima se namirnice čuvaju i po nekoliko dana. Tako sve više domaćica kupuje meso za nekoliko dana, a to isto čine i s nekim povrćem, s maslacem, s vrhnjem i sa drugim. Kada kupuju namirnice za nekoliko dana, domaćice mogu voditi plansku politiku kuhanja i izbor jela. One tako ušteđuju vrijeme, a to znači i novac.

U novije vrijeme na našem tržištu ima sve više proizvoda prehrambene industrije. Ti su artikli veoma praktični i domaćicama olakšavaju kuhanje. Sjetimo se samo koliko novih juha postoji na tržištu, koliko vrsta senfa, majoneza itd. Svi ti

proizvodi imaju prikladnu ambalažu i dozirani su kako to odgovara domaćinstvu.

Ti se artikli neko vrijeme mogu čuvati bez bojazni da će se pokvariti. Oni zauzimaju malo mjesta, pa se mogu čuvati i u kućanstvu u kojem nema smočnice.

No usprkos svim tim olakšavajućim okolnostima valja skrenuti pažnju da neke namirnice nije uputno kupovati u većim količinama i za dulji rok. To se najprije odnosi na neke vrste povrća kao što su salata, špinat, i slično, dakle, na povrće koje brzo i dosta kalira. Takvo povrće stajanjem uvene, njegova vlaga hlapi, ono postaje neugledno i gubi na tečnosti.

Kada kupuju izvjesne proizvode prehrambene industrije, domaćice moraju paziti na rok trajanja i na valjanost namirnice. To vrijedi za konzervirane namirnice, npr. za konzervirane ribe, za mesne konzerve, za gotova mesna jela, za tjesteninu itd. Svaka od tih konzervi ima deklaraciju na kojoj je označen rok trajanja i datum proizvodnje. Konzervirane namirnice, kojih je rok valjanosti istekao, mogu biti štetne za ljudsko zdravlje, pa se zato ne smiju staviti u javni promet. No konzervirane namirnice mogu biti pokvarene i unutar roka pokvarljivosti. To se obično vidi po deformiranoj limenci konzerve — ako je gornja ploha napuhnuta zbog razvijanja plinova koji su nastali kao posljedica raspadanja namirnica. Takve su konzerve bombažirane i ne smiju se staviti u promet, niti se smiju upotrebljavati. Upotreba pokvarenih namirnica može izazvati oboljenja, pa i trovanja.

Kao i za sve ostalo tako se i za kupovanje namirnica s vremenom stječe iskustvo. Iskusna domaćica zna točno ocijeniti količine pojedinih namirnica za neko konkretno jelo, ona također zna prosuditi kvalitetu namirnica. Da bismo mladim domaćicama olakšali kupovanje namirnica, dat ćemo nekoliko uputa. Posebno ćemo pažljivo razmotriti kupovanje riba, peradi, divljači i klaoničkog mesa, jer su to osnovne namirnice, veoma su hranjive i tražene, a osim toga su i skupe. Pri tom je za domaćicu važno da umije ocijeniti da li je riba, perad, divljač ili meso svježe, mlado i ispravno.

Osobito je pažljivo potrebno ocijeniti kvalitetu riba. Na tržištu se može kupiti svježa i smrznuta riba.

Kvalitetu svježe ribe procjenjujemo prema slijedećim karakteristikama: škrge su sočno crvene, kost oko škrga čvrsto priliježe, meso je čvrsto, nabito (kod pritiska prsta ne smije ostati udubina!), oči su bistre, ljuske su sjajne i riba ima karakterističan ugodan miris svježe ribe. Ribe se ne preporučuju, ako je meso mekano, ako su škrge slabo crvene boje, ako ljuske otpadaju, ako su oči ispupčene i ako imaju neugodan vonj.

Dobra smrznuta riba mora biti zaista smrznuta ili, ako je neposredno prije prodaje odmrznuta, mora biti čvrsta i pokazati ista svojstva kao svježa riba.

Kod peradi je za kvalitetu mesa važna dob. Mlada perad ima sočnije, prijatnije i mekanije meso. Starost se kod peradi lako prepoznaje po prsnoj kosti i prsnoj hrskavici. Ako je prsna kost mekana i podatna ili savitljiva, perad je mlada i prikladna je za pečenje, za pohanje i za pirjanje. Ako se prsna kost toliko razvila da je čvrsta, perad više nije mlada i meso je dobro za kuhanje. Osim toga se starost peradi može prepoznati i po nogama. Kod mlade peradi je boja nogu svijetla i koža je glatka; kod starije je peradi boja izrazitija i tamna, a površina nogu hrapava.

Kod gusaka i pataka se starost osim toga prepoznaje i po boji kljuna. Mlada guska i mlada patka imaju svjetložuti kljun. Kod mladih gusaka i pataka noge su žute boje, kod starijih su noge crvenkaste.

Starost pernate divljači procjenjuje se prema boji nogu.

Mlada pernata divljač ima žućkaste noge, jednogodišnja pernata divljač ima noge žućkastosmeđe boje, a stara divljač smeđe noge. Za utvrđivanje starosti fazana vrijede pravila koja smo spomenuli za određivanje starosti peradi, dakle, ponajprije prsna kost. No još je jedna okolnost karakteristična za starost fazana. Kod jednogodišnjih su fazana ostruge na nogama još slabo razvijene; u drugoj se godini ostruga produljuje poput šiljka, a stariji fazani imaju razvijene i tvrde ostruge.

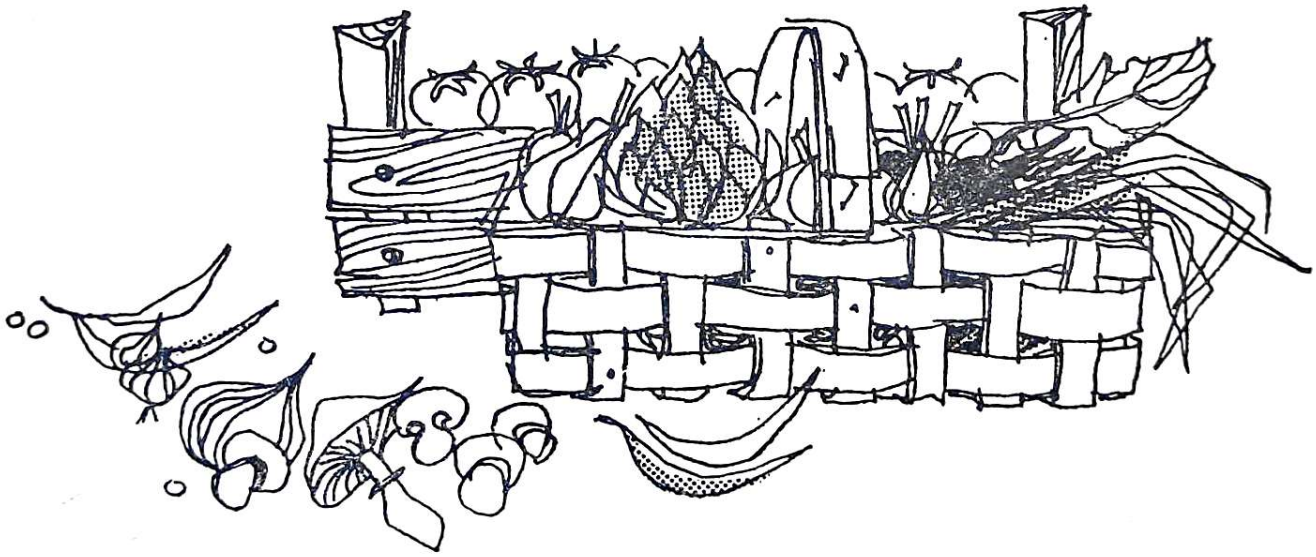
ženke su kod pernate divljači manje i nemaju tako lijepo perje kao mužjaci.

Što se tiče dlakave divljači primjećujemo da na našem tržištu ima smrznutih zečeva u komadu, dok se meso ostale divljači prodaje po težini. Najpogodnija težina za zečeve iznosi oko 3 kg. Želimo li utvrditi starost zeca, poslužit ćemo se ovim iskustvom: prednje se noge kod mladog zeca lako lome, kod starijeg teško.

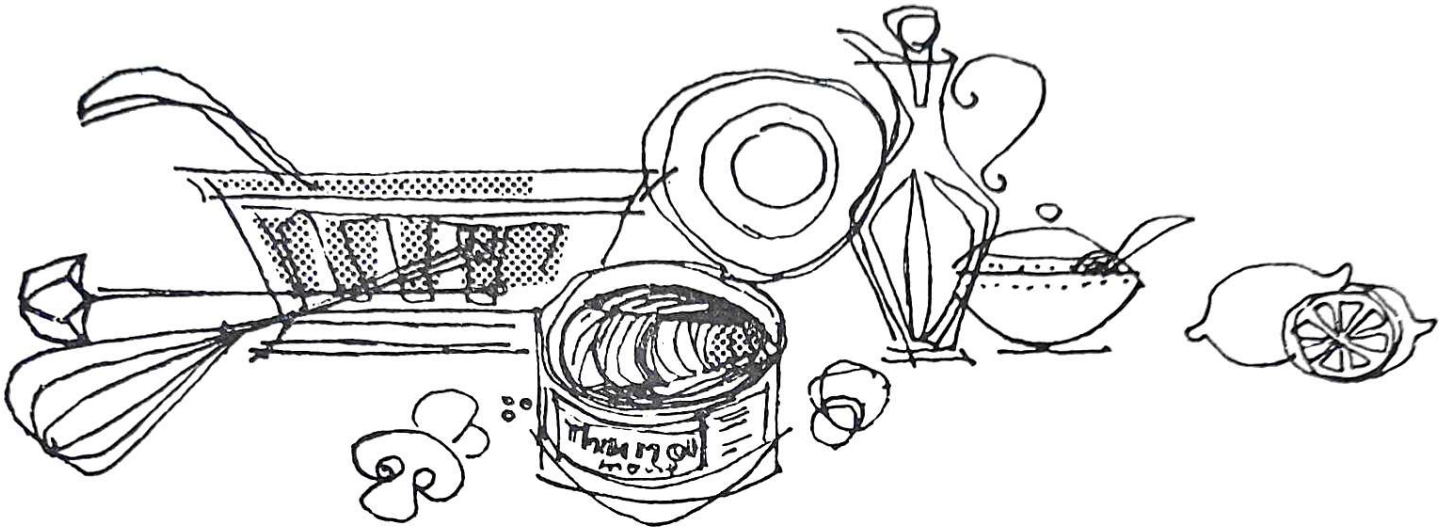
Kod goveda je najbolje meso mladih tovljenih volova. To je meso žive crvene boje protkano tankim masnim tkivom. Meso starije krave je tamnocrveno i protkano žutim masnim tkivom. Svježe meso ima osebujan prijatan miris.

Meso teleta je sočno, slabo ružičaste boje i malo protkano masnim tkivom. Najbolji su komadi teletine but i bubrežnjak.

Kod kupovanja svinjetine nastojimo uzeti svinjsko meso koje ima bjelkastu boju i koju nije premasno. Crvena boja mesa dokaz je da je svinja stara, jer je meso suho.



Pripremanje namirnica



Namirnice je prije kuhanja potrebno pripremiti. To znači da neke namirnice valja oprati i očistiti, neke rezati u komade, nekima valja izvaditi sjemenke, nekima moramo skinuti kožu, oljuštiti ih itd. Te je pripremne radove potrebno čestito obaviti, jer će onda kuhanje biti lakše i brže.

Ribe donose na tržište žive i mrtve. Žive se pojavljuju samo neke slatkovodne ribe, kao npr. šaran i som. Živu ribu usmrćujemo tako da tijelo omotamo krpom i jednom rukom čvrsto držimo, a drugom rukom i batom zadamo ribi jak udarac po glavi.

U pripremne se radove ubraja i čišćenje riba. Nekim ribama valja strugati ljuske, a nekima skinuti kožu jer je hrapava. Ljuske stružemo većim nožem ili posebnim strugalom. Ljuske se stružu od repa prema glavi. Prodavači u ribarnicama skidaju kožu morskim mačkama, ražama i još nekim drugim ribama, pa domaćice s time više nemaju posla.

Ribama se mora vaditi utroba. Iznimka su male morske ribice (npr. girice). Utrobu vadimo tako da nožem rasporimo trbuh od zatka prema glavi i prstima izvučemo crijeva, jetra, žuč, ikru i mliječac. Manje ribe prigotavljamo u komadu, a veće režemo ili u odreske (okomito na dužinu) ili u file (uzduž ribe). Kada veću ribu režemo u komade, moramo skinuti glavu i peraje. Kod rezanja ribe u file odstranjujemo hrptenjaču.

Prije prigotavljanja, a poslije struganja ljuski i vađenja utrobe, ribe moramo oprati. Najbolje je ribu oprati u tekućoj vodi. Poslije toga se riba suši krpom.

Rakovi moraju biti živi. Najprije ih operemo četkom, pa ih zatim žive stavimo u vrelu vodu i kuhamo. Mrtvi se rakovi (jastozi, hlapovi, škampi, rakovice, potočni rakovi) ne smiju priređivati, jer postoji opasnost od trovanja.

Naša prehrambena industrija i poljoprivredne zadruge pružaju domaćicama mogućnost da kupuju zaklanu i očišćenu perad. Time je domaćicama ušteđeno mnogo vremena i posla. Perad prije prigotavljanja moramo oprati i osušiti. Ako je potrebno, možemo je i osmuditi nad plinskim plamenikom. Perad se može prirediti u komadu ili rasječena u više komada.

Klaoničko meso (govedina, teletina, janjetina, svinjetina) može se prigotavljati na više načina.

Za kuhanje najbolje odgovaraju slijedeći dijelovi govedine: vratina, prsa, greben, rame, potrbušina, meka rebra i rebra, slabina, butina, kuk, rep, meso glave i gubica. Od kuhane se gubice pravi odlična hladna salata.

Za pirjanje (gulaš i sl.) upotrebljavaju se slijedeći dijelovi govedine: lopatica ili plećka, mršavi dio vratine, goljenica, pečenica, pržolica, hrbat, butina, kuk i meso glave.

Peći se mogu ovi dijelovi govedine: pisana pečenica sa svojim dijelovima (beefsteak, tournedosi, filet mignon i Chateaubriand), hrbat, ruža i orah.

Od teletine se za kuhanje upotrebljava: — glava; za ragu — glava, lopatica, prsa; za pečenje — kotleti, hrbat, bubrežnjak, but (unutrašnja butina, frikando, orah i ruža); za pohanje — kotleti; za perkelt — prsa.

Janje se najčešće peče u komadu ili u dijelovima. Peći se može na ražnju ili u pećnici. Janjeći se kotleti mogu i pohati, a prsa, vrat i potrbušina služe i za ragu.

Svježe svinjsko meso može se peći ili pržiti (najbolji je kare), kuhati i pirjati. Kotleti se mogu također pohati.

Naša je najmasovnija divljač zec. Sa zecom imamo najviše posla kod pripremnih radova. Potrebno mu je najprije oderati kožu, zatim izvaditi utrobu, odrezati noge i staviti u rasol da bi meso dobilo bolji okus i postalo mekanije.

U pripremne se radove ubrajaju također i čišćenje, pranje i rezanje povrća. Tu valja prije svega spomenuti luk kao važan povrtni začin koji se upotrebljava gotovo za svako jelo. Budući da se luk različito upotrebljava, valja ga i na različite načine rezati. Za juhe i umake upotrebljavamo raspolovljen luk ili ga režemo u ploške. Za neka je jela luk potrebno rezati na kolute. To činimo tako da luk režemo okomito na os korijena. Ako polovinu luka režemo paralelno s osi korijena dobivamo pruge. Luk na kocke reže se tako da se najprije raspolovi, zatim se svaka polovina reže po duljini, po širini i po visini.

Kupus u glavi priprema se ovako: najprije se odstrani uvelo vanjsko lišće, zatim se raspolovi glava, pa se svaka polovina još jednom raspolovi. Sada se izrežu kočanj i tvrde žile s lišća. Kupus se reže na rezance, tanje ili deblje, prema želji. Za neka se jela kupus reže u male kvadratiće, npr. za krpice s kupusom. Kupus valja posoliti i pustiti da neko vrijeme stoji, jer će na taj način omekšati.

Za ukuhavanje u juhu i za pirjanje povrće se reže u sitne kocke (Brunoise) ili u rezance (Julienne).

Krumpir rezan na razne načine služi ujedno i kao ukras nekim jelima. Želimo li krumpir tako pripremiti, valja ga najprije oprati i oguliti.

Pommes frites ili prutići od krumpira prigotavljaju se tako da se izrežu 5 do 6 cm dugi pravilni prutići promjera oko 6 do 10 mm. Ti se prutići operu i ocijede, pa se zatim prže na ulju.

Pommes chips ili listići od krumpira prave se tako da se krumpir reže po širini u tanke ploškice ili listiće. Prže se u košarici.

Pommes pailles ili rezanci od krumpira prigotavljaju se tako da se krumpir izreže u pravilne rezance promjera oko 3 mm. Te rezance valja oprati i ocijediti. Prže se u košarici.

Uz pomoć posebnog noža, koji ima oblik polukugle, mogu se od starog krumpira oblikovati mali krumpiri koji izgledaju kao mlad krumpir. Ako je nož takav da ispadaju poput lešnjaka mali krumpirići, taj se krumpir naziva pommes noisettes.

Načini pripremanja jela

Namirnice se rijetko upotrebljavaju onakve kakve ih nalazimo u prirodi. U pravilu ih moramo pripremiti. Za to postoje mnogi postupci koji se međusobno razlikuju. Jedna je skupina postupaka fizikalne, a druga kemijske prirode.

U skupinu postupaka fizikalne prirode idu: pranje, čišćenje i usitnjavanje namirnica. Tako pripremamo voće za jelo, neko povrće (mladi luk, rotkvice, salate) i neke namirnice životinjskog porijekla (npr. oštrige ili kamenice). Poznato je da oprano i očišćeno voće, a ponekada i usitnjeno, ne mijenja svoj karakterističan miris i okus. To manje ili više vrijedi i za povrće koje smo naprijed naveli, premda ga možemo začiniti raznim začinima (sol, ocat, ulje) ili mirodijama (papar, paprika u prahu). Tako se začinjaju različite zelene salate, jer bi ih u sirovu stanju teško bilo jesti. Dodavanjem začina i mirodija mijenja se okus namirnica.

Druga je skupina postupaka kemijske prirode i to zato što se u namirnicama prilikom pripremanja za jelo događaju gotovo uvijek izvjesne kemijske promjene supstancija. Izvjesne se namirnice moraju pripremiti uz pomoć takvih postupaka, jer inače ili nisu probavljive ili ne odgovaraju našem okusu. Stoga ne jedemo sirov krumpir, sirovu rižu, sirovo meso, sirove sočivice i mnoge druge namirnice.

Kod svih tih načina pripremanja jela sirovine se podvrgavaju povišenoj temperaturi. To se postiže na više načina: uz pomoć, vode, pare ili naprosto topline.

Kuhanje

Kuhanje je poznat način pripremanja jela. Za pripremanje jela kuhanjem potrebne su sirovine i voda. Kuhati namirnicu znači ugrijavati vodu na temperaturu iznad 100° C uz pritisak od jedne atmosfere. Na taj se način voda postupno pretvara u paru.

U procesu kuhanja postoje dvije faze: strujanje i vrenje vode. Prilikom ugrijavanja voda najprije struji i to se primjećuje neposredno prije vrenja. Na površini vode stvaraju se prave struje, ali još ne izlaze pare. Voda vri kad počinje izlaziti para i kad se pojavljuju mjehurići. Važno je da se to razlikuje zato što se neka jela pripremaju dok voda struji, a neka kad vri.

Ako je namirnica okružena vrelom vodom, ne može prigorjeti, ali se može prilijepiti na dno posude — npr. rezanci, špageti i makaroni se zalijepe ako se ne promiješaju. No ako se namirnica sastoji pretežno od vode, a sadrži neke otopljene supstancije, može također prigorjeti — npr. mlijeko može prigorjeti ako predugo vri.

U toku kuhanja namirnica omekša (npr. meso, cikla, krumpir, grah i dr.). Te namirnice, naime, ujedno upijaju vodu, pa im se povećava obujam (npr. grah, tijestenina, riža i dr.). No namirnice za vrijeme kuhanja ispuštaju u vodu i neke svoje topljive tvari (npr. soli, bjelančevine, u vodi topljive vitamine i boje). Zbog toga se često mijenjaju izgled, boja i okus namirnice. Svježa govedina sočne je tamnocrvene boje, a kuhana govedina postaje sivkasta. Voda u kojoj se kuhala cikla postaje crvena i slatkasta. Nekuhan grah ili krumpir ne mogu se uživati, a prokuhani postaju mekani i tečni, a što je još važnije, te namirnice postaju probavljive.

Evo načina kako se kuhanjem mogu pripremiti namirnice:

BARITI, OBARITI, OGRUŠATI ILI POŠIRATI znači neku namirnicu kuhati u tekućini koja struji, dakle, koja još ne vri. Tako se npr. bari ili poširа jaje, bjelanjak se skruti, a žumanjak ostane mekan.

POKUHATI ILI REDUCIRATI znači neku namirnicu kuhati dulje, tako da se ispari dio tekućine. Na taj način jelo postaje gušće, juha jača. Pokuhavanje se primjenjuje, pored ostalog, kada se priprema marmelada.

UKUHATI znači neku namirnicu staviti u neku vrelu tekućinu koja i dalje vri. Npr. ukuhavaju se rezanci, špageti, tarana, krupica i dr.

OFURITI ILI BLANŠIRATI znači neku namirnicu preliti vrelom vodom, npr. povrće.

PARITI znači neku namirnicu kuhati u pari, dakle, ne u vodi. Za to je potrebna posebna posuda u koju se stavlja namirnica, zatim se posuda vješa u lonac iznad vode koja vri, a lonac je pritom potrebno pokriti poklopcem (npr. pare se krumpir, neka slatka jela i dr.).

Pirjanje

Pirjati znači toplinom prigotoviti namirnicu u pokrivenoj posudi bez vode, s malo vode, s nekim sokom ili s masnoćom. Prema tome postoje i slijedeći načini pirjanja:

PIRJANJE U VLASTITOM SOKU — ako namirnica sadrži dovoljno vlastite vlage i slabo razvijenu celulozu, npr. rajčica.

PIRJANJE S DODATKOM VODE — ako namirnica ima malo vlastitog soka, a razvijenu celulozu, npr. korabica, mrkva i dr.

PIRJANJE S DODATKOM MASNOĆE I POSLIJE VODE — kod mesa, raznog povrća i dr.

Osnovno je upamtiti da se namirnice uvijek pirjaju na nižoj temperaturi, dakle, ne naglo, i da namirnice valja češće promiješati da ne prigore. Budući da je namirnica pokrivena, a uronjena je manjim dijelom u vlastiti sok, u vodu ili masnoću, ona se zapravo većim dijelom pirja u pari.

Pečenje

Pečenje je također način omekšavanja namirnice i to povišenjem temperature do više od 300° C. Temperatura ovisi o vrsti masnoće koju upotrebljavamo kod pečenja. Postoji nekoliko načina pečenja. U pravilu se namirnica peče u pećnici, ali to može biti i u zatvorenom loncu (uz pomoć poklopca) na štednjaku.

PEČENJE U SUHOJ VRUĆINI znači peći u pećnici bez masti. Namirnica se ispeče suhim zagrijavanjem zraka na temperaturi između 180 i 300° C, a time se zagrijava i sama namirnica. Tako se peku kruh, slatka jela, krumpir u ljusci, jabuke i dr.

PEČENJE UZ DODATAK MASNOĆE znači da se namirnica peče u posudi uz dodatak masnoće, pritom je namirnica manje ili više uronjena u masnoću. Temperatura pećnice kreće se oko 200° C, to ovisi o veličini komada mesa, ribe i sl. Da namirnica ne prigori, potrebno ju je češće zalijevati masnoćom, vlastitim sokom, juhom i sl.

PEČENJE NA RAŽNJU, NA ROŠTILJU ILI NA GRILU znači pečenje namirnice (peradi, mesa, odojka, janjeta, ražnjića, čevapčića i dr.) na vrućini žara okreta-

njem i premazivanjem masnoćom da namirnica ne bi prigorjela, odnosno da bi dobila ljepšu boju. Umjesto žara kao izvor topline može poslužiti i električna struja (električni grilovi). Za to postoje suvremene naprave (grilovi) u kojima se namirnice peku posve automatski jer se okreću uz pomoć pogona na struju. Ima i velikih automata koji istovremeno mogu ispeći po nekoliko odojaka i desetke pilića.

PEĆI TOAST je također jedan način pečenja već prigotovljene namirnice, tj. kruha, samo uz pomoć vrućine, bez masnoće i to u posebnoj električnoj napravi (toaster).

PEČENJE U ALUMINIJSKOJ FOLIJI jest takav način pečenja gdje se npr. meso zamota u aluminijsku foliju, malo zamašćenu s unutrašnje strane i peče se u pećnici.

PEČENJE U INFRA-PEĆI najsuvremeniji je način pečenja namirnica. Kod infra-peći karakteristično je da infra-zrake prolaze kroz komad mesa, pa se zbog toga meso brže ispeče i to podjednako na površini kao i u sredini. Kod konvencionalnog pečenja prigotavlja se, naime, namirnica počevši od površine i postepeno do sredine. Što je komad mesa veći, to dulje traje pečenje.

Prženje

Pržiti znači pripremiti namirnicu u tavi uz malo masnoće i na slabijoj temperaturi da omekša, npr. naravni odrezak, jetra i sl. Namirnica se mora staviti u vruću masnoću.

Friganje

Frigati znači prigotoviti namirnicu s pomoću topline u mnogo masnoće sa svrhom da omekša. Tako se npr. prigotavljaju ribe, uštipci od dizanog tijesta i dr. U novije vrijeme postoje posebne naprave za friganje, a to su tzv. friteze.

Prženje paniranih namirnica

Taj je način prigotavljanja namirnica sličan friganju, samo se od njega razlikuje po tome što se kod prženja namirnica najprije omrvi. Omrviti znači namirnicu uvaljati u brašno, u razmućeno jaje i u mrvice. Brašno, jaje i mrvice razivaju se jednom riječju: panada. Namirnice se prže u dubljoj tavi u puno vrele masnoće. Tako se prave, npr. bečki odrezak, panirana cvjetača, paniran sir i drugo.

Važno je znati kako se vladaju različite supstancije prilikom raznih načina prigotavljanja namirnica.

Bjelančevine se kod svih spomenutih načina prigotavljanja namirnica skrute.

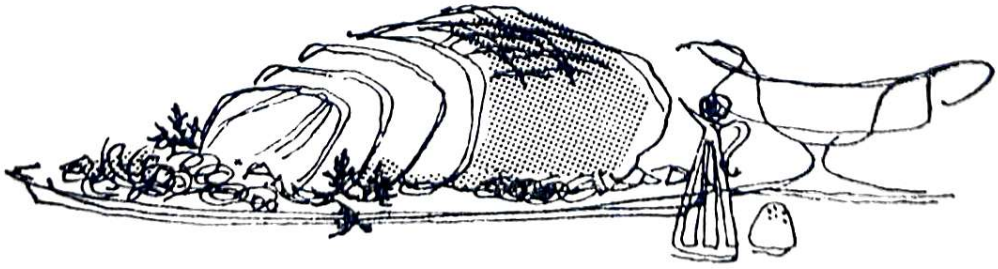
Masnoće se otapaju, a na velikoj se temperaturi razgrađuju. U tom slučaju poprimaju neugodan miris i okus. U običnom životu kažemo da je masnoća pregorjela.

Ugljikohidrati se vladaju različito. Šećeri se otapaju prilikom kuhanja, a prilikom pirjanja, pečenja, prženja i friganja se karameliziraju. Škrobovi u kuhanju nabubre, a kod ostalih načina prigotavljanja se razgrađuju u dekstrin. Celuloza kod svih načina omekša.

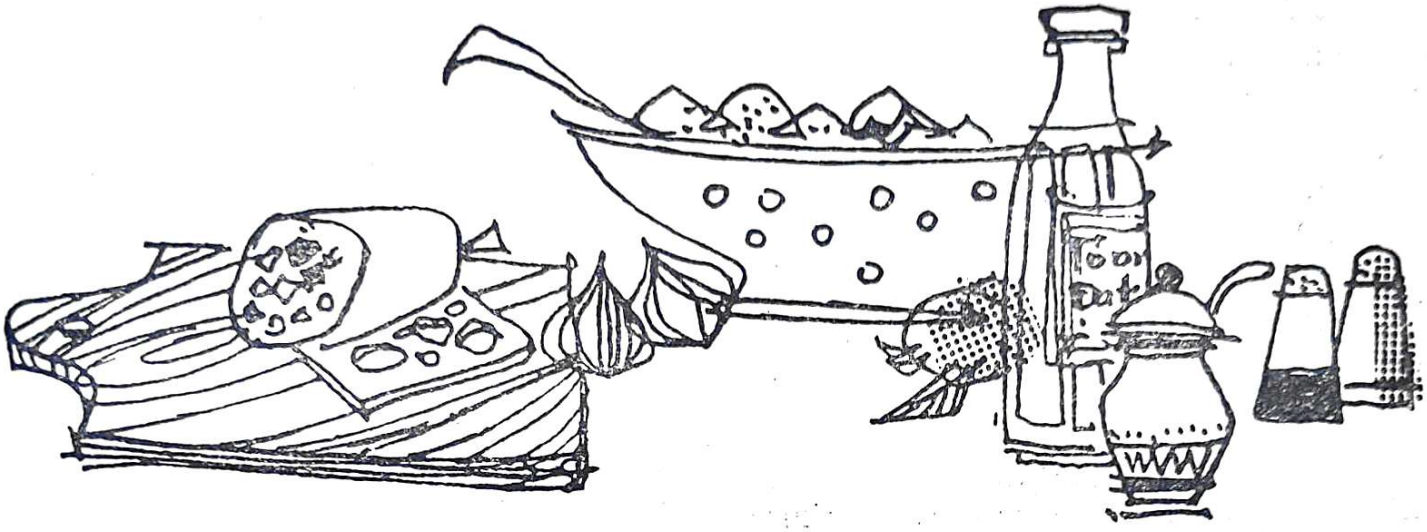
Minerali se u tekućini otapaju.

Vitamini se različito ponašaju. Neki se otapaju u vodi, drugi u masnoći (vidi detaljnije: poglavlje o osnovama prehrane, dio o vitaminima).

Aromatične se tvari na povišenoj temperaturi oslobađaju, jedne se gube, a druge se vežu s namirnicom.



Začini i mirodije



Kruna svakog jela je pravilno i dobro začinjanje da bi jelo dobilo prijatan miris i dobar okus. Svako jelo valja posebno začiniti, jer je svako jelo sastavljeno od drugih namirnica i pripremljeno na drugačiji način. Prema tome možemo reći da je pravilno začinjanje osnovna karakteristika nekoga jela. Kada se kaže »pravilno« začinjanje, mislimo na izbor začina i mirodija i na količine tih dodataka.

Začini i mirodije poboljšavaju jelo. Čine ga ukusnijim i djeluju veoma povoljno i na probavu. Rekosmo da je izbor začina i mirodija veoma važan, jer svaki začin i svaka mirodija ne pristaju svakom jelu. Ima doduše slučajeva da neki narodi upotrebljavaju neke začine i mirodije za pripremanje istoga jela, a drugi narodi ih ne uzimaju ili uzimaju nešto drugo. To je, dakle, pitanje okusa i tradicije. Mi npr. zelenu salatu začinjamo uljem, octom i solju. Prema austrijskoj kuhinji dodaje se još i malo šećera. Englezi začinjaju zelenu salatu vrlo malo (nešto octa i soli) ili uopće nikako. Mi juhe začinjamo s malo papra, naravno sa solju, mašću i dr., a Talijani još svakoj juhi neposredno prije jela dodaju ribani sir (parmezan). Ukratko, ukusi su u svijetu različiti.

Kod začinjanja je važna i količina upotrebljenih začina i mirodija. Premalo ne dolazi do izražaja, a previše također nije dobro, jer tada nadvladavaju mirisi i okusi začina i mirodija, pa se premalo osjeća osnovna sirovina. Osim toga suviše začina i mirodija djeluje nepovoljno na probavu i na kraju na zdravlje. No i tu postoje iznimke. Poznato je npr. da istočni narodi u Aziji upotrebljavaju mnogo ljutih začina i mirodija. No u ovom slučaju presudnu ulogu imaju tradicija i običaj.

Začini i mirodije se dijele na domaće i na strane. Prema okusu mogu biti blagi ili oštri, a prema mirisu jače ili manje aromatični. Zahvaljujući razvijenoj međunarodnoj trgovini naše je tržište već snabdjeveno s mnogo inozemnih mirodija i začina. Začini i mirodije u pravilu nisu hranjivi – oni sadrže aromatične tvari i daju jelima izvjestan, karakterističan okus. Nećemo pogriješiti ako kažemo da je sol najvažniji i najmasovniji začin. Bez soli bi nam teško prijali i meso, i kruh, i povrće. Sol se osim toga u velikim količinama upotrebljava i kao sredstvo za kon-

zerviranje mesa, kupusa, repe, riba, a osim toga i u industriji. Drugi je važan začin ocat. Najbolji je i najzdraviji ocat vinski, a zatim slijedi voćni. Na ljestvici kvalitete octa na posljednjem je mjestu ocat dobijen razrjeđivanjem octene kiseline, koja se dobiva suhom destilacijom drveta.

Od domaćih su začina i mirodija najpoznatiji slijedeći:

Luk ide u red najpoznatijih začina u kuharstvu. Ima mnogo vrsta, one se razlikuju po obliku, po boji i po oštrini. Upotrebljava se u kuhanju juha, mesnih jela, priloga, salata, marinada, umaka, variva itd. Mladi se luk jede uz odojak, uz janjetinu, uz ražnjiće, uz čevapčiće, uz sir i vrhnje itd.

Češnjak se upotrebljava u manjim količinama zbog svog oštrog mirisa i okusa. Češnjak je zdrav. Upotrebljava se u kuhanju nekih juha, izvjesnog pečenja, morskih riba, nekih variva i salata. Ponekad se češnjak dodaje nekom jelu u cijelom komadu, pa se zatim vadi iz jela.

Peršun ima široku upotrebu u kuhanju juha, umaka, mesa, riba i salata. U obzir dolaze sitno nasjeckano lišće i korijen. Lišće peršuna služi i kao ukras za jela.

Celer ima sličnu upotrebu kao peršun, pa se uzima za prigotavljanje juha, izvjesnih masnih jela, a kuhan i rezan u ploške daje odličnu salatu.

Vlasac ima intenzivniji miris od peršuna. Upotrebljava se duguljasto šuplje lišće sitno rezano, obično za juhe, za ukrašivanje salata, za jela od jaja, za sendviče, za paštete itd.

Kumin je dragocjena mirodija jer se upotrebljava u kuharstvu (za začinjanje juha, mesnih jela, salata, jela od krumpira, kupusa, umaka itd.), u pekarstvu (kruh) i u proizvodnji sireva i likera.

Mažuran se upotrebljava za začinjanje nekih juha, variva (posebno krumpirovo varivo) i u kobasičarstvu.

Lovor kao mirodija jest osušen list istoimenog grma. Sadrži prijatnu gorčinu. Upotrebljava se kao dodatak za juhe, za tamne umake, za marinade, za neka variva, za neka riblja jela.

Borovica je plod istoimenog grma. Gorkog je okusa, pa se upotrebljava za začinjanje mesnih jela i u proizvodnji nekih žestokih pića (gin, borovička).

Senf ili gorušica (slačica) je industrijski začin. Na tržište se isporučuje u različitim varijantama, već prema tome da li je više ili manje ljut, odnosno, da li ima još nekih dodataka. Najljućim se senfom smatra engleski senf. Francuski senf nije ljut, ali je vrlo pikantan. U prometu je u raznim bojama od žućkaste do tamnosmeđe ili crvenkaste boje. Upotrebljava se kao začin za kobasice, kao dodatak nekim mesnim jelima i nekim umacima.

Kopar je aromatičan začin i upotrebljava se se za konzerviranje krastavaca, zatim za prigotavljanje nekih umaka, za salate i drugo.

Estragon ima okus poput pelina i njegovo se osušeno lišće upotrebljava za konzerviranje krastavaca, za razne umake i za neka mesna jela.

Timijan je traženi začin za začinjanje juha, umaka, jela od rajčice, mesnih i ribljih jela.

Paprika je jedna od najčešćih mirodija u našoj kuhinji. Njezina je upotreba veoma široka. Samljeven prah ploda paprike može biti više ili manje ljut, pa prema tome postoji pet vrsta paprike (od jedne do pet zvijezda). Paprika u prahu upotrebljava se za začinjanje mesnih jela (npr. gulaša), jela od peradi (npr. paprikaša), salata (npr. krastavaca), juha itd. Papriku u prahu nije dobro staviti u vruću mast. Kada neko jelo prilikom kuhanja začinimo paprikom u prahu, potrebno je uvijek nadoliti nešto vode, juhe i sl.

Komorač je mirodija nalik kopru. Daje jelu prijatan okus. Komorač se mnogo upotrebljava u talijanskoj kuhinji.

Šafran se upotrebljava kao osušeno lišće i kao prah. Šafran ima gorak okus pa se upotrebljava za prigotavljanje umaka, nekih mesnih jela, pa i juha, a zbog svoje lijepe žute boje služi i kao sredstvo za bojadisanje.

Kapre su odličan dodatak nekim jelima i ukras pladnjeva, sendviča itd. Upo-

trebljavaju se kod prigotavljanja ribljih jela, pikantnih umaka itd.

Ružmarin se mnogo upotrebljava u talijanskoj kuhinji i to za marinade i za neka mesna jela.

Limun je uobičajen začin za mnoga jela. Upotrebljava se za prigotavljanje umaka, mesnih jela, salata, ribljih jela, u slastičarstvu, za miješana pića itd. U obzir dolazi limunov sok i naribana kora.

Od stranih se začina i mirodija u kuharstvu ističu:

Anis je mirodija sladunjava mirisa i okusa. Upotrebljava se mnogo u slastičarstvu, u proizvodnji likera i nekih vrsta peciva, pa i kruha. Anis uspijeva u južnoj Evropi, a neka posebna vrsta (zvjezdoliki anis) u zemljama Dalekog Istoka.

Muškatov orah ili oraščić upotrebljava se nariban za slatka jela, za neke krem juhe i za neke umake. Muškatov orah ima intenzivan ugodan miris. Dolazi iz tropskih krajeva Amerike i s Dalekog Istoka.

Ingver ili đumbır je osušen i konzervirani korijen. Dolazi na naše tržište iz tropskih krajeva (Jamaika, Daleki Istok). Upotrebljava se u slastičarstvu.

Vanilija ide u red najtraženijih mirodija za upotrebu u slastičarstvu. Vanilija ima veoma ugodan miris i prijatan slatkasti okus. U promet dolazi kao osušena mahuna ili u obliku praha pomiješanog sa šećerom. Koristi se, kako je rečeno, u slastičarstvu, ali i u proizvodnji sladoleda, pudinga i dr.

Klinčić ili karanfilić dolazi na naše tržište iz istočne Afrike i s otoka Indijskog oceana. Klinčić sadrži mnogo aromatičnog ulja, pa se upotrebljava za kuhanje kompota, vina i slatkih jela.

Cimet dolazi na tržište u obliku kore i praha. Najbolji cimet dolazi iz Ceylona, a slabije vrste iz Indonezije i južne Kine. Upotrebljava se mnogo u slastičarstvu, za posipanje (zajedno sa šećerom), za prigotavljanje kuhanog vina itd.

Papar potječe iz Prednje Indije. Ima oštar okus i miris. Papar je jedna od najpoznatijih mirodija u kuharstvu. Upotrebljava se kao zrno (crni i bijeli papar) i kao prah. S njime se začinjaju juhe, umaci, mesna i riblja jela.

Piment dolazi iz Centralne Amerike. Taj se začin upotrebljava osobito u kobasičarstvu. Veoma je aromatičan, poput klinčića i ljut gotovo kao papar.

Osim nabrojenih mirodija i začina postoji danas u kuharstvu i priličan broj industrijskih začina. Ti su začini uglavnom kombinacija više začina, povrtnih začina i mirodija, a razlikuju se po okusu, mirisu, slatkosti, ljutosti itd.

Ketchup od rajčica dobiva se kod nas. Upotrebljava se kao dodatak raznim jelima, osobito mesnim jelima, salatama itd.

Worcester umak potječe iz Velike Britanije, a udomaćio se danas u svim krajevima svijeta. To je mješavina raznih začina, ljuta okusa. Upotrebljava se u vrlo malim količinama (nekoliko kapi) za začinjanje ragua, umaka, variva, mesnih i ribljih jela.

Chili umak dolazi na težište u dvije varijante: ili kao slatkasti začin poput ketchupa od rajčice ili kao vrlo ljut začin. Upotrebljava se kao dodatak umacima i mesnim jelima.

Hren riban s raznim dodacima pikantan je dodatak suhom mesu, kobasicama i mesnim jelima. Mnogi upotrebljavaju takav hren i za začinjanje raznih salata, npr. krumpirove salate, salate od cikle i dr.

Začine i mirodije u obliku zrna, kore, lišća, ploda i u prahu valja spremiti tako da eterična ulja ne hlape. Najbolje su staklene posude s brušenim grlom i čepom. Za neke mirodije postoje posebne posude, npr. za vaniliju u mahuni najbolje odgovara staklena cijev s dobrim čepom.

Začine i mirodije valja čuvati od vlage. To se osobito tiče paprike u prahu, papra u prahu, soli i dr. Vlagu iz soli možemo brzo i lako izvaditi ako sol razvaljamo na papir i stavimo na toplo mjesto. Beskorisno je u posudicu za sol stavljati zrna riže ili drugog žita.

Mjere u kuharstvu

U kuharstvu se za vaganje namirnica služimo različitim mjerama — najčešće kilogramom i njegovim dijelovima. Kod nekih je namirnica uobičajeno uzeti kao jedinicu komad, tako kažemo u receptima, npr. dva jaja, jedan luk, tri zrna papra itd.

No osim tih standardnih mjera susrećemo se u kuharstvu i sa drugim mjerama koje, možda nisu egzaktne, točne, ali one su se već davno udomaćile, pa ih primjenjujemo i mi.

Žlica za juhu izravnana nožem sadrži: kristalnog šećera 15 g, šećera u prahu 10 g, soli 15 g, otopljene masnoće od 10 do 15 g, riže 15 g. Žlica napunjena do vrha sadrži, naravno, više i to: šećera u kristalu 20 g, šećera u prahu 20 g, brašna 20 g.

Žličica za bijelu kavu izravnana nožem sadrži: šećera u kristalu 5 g, soli 5 g, riže 5 g i masnoće (otopljene) 5 g.

8 žlica za juhu tekućine (vode, mlijeka, juhe i dr.) čine jednu osminu litre. Normalna šalica sadrži 1/8 litre.

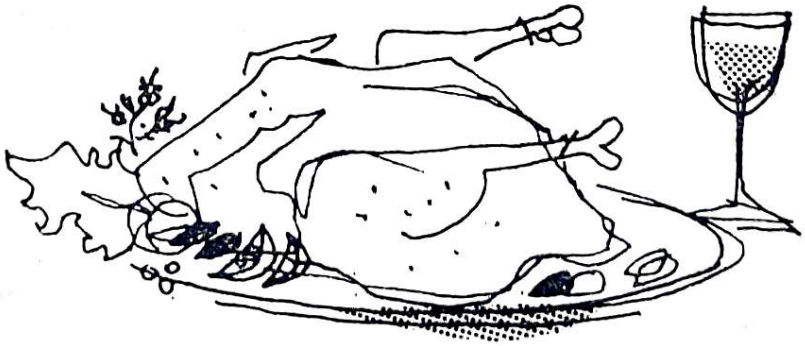
Tanjur za juhu ili šalica juhe sadrži 1/4 l tekućine.

1/4 litre brašna odgovara težini od 150 do 160 g.

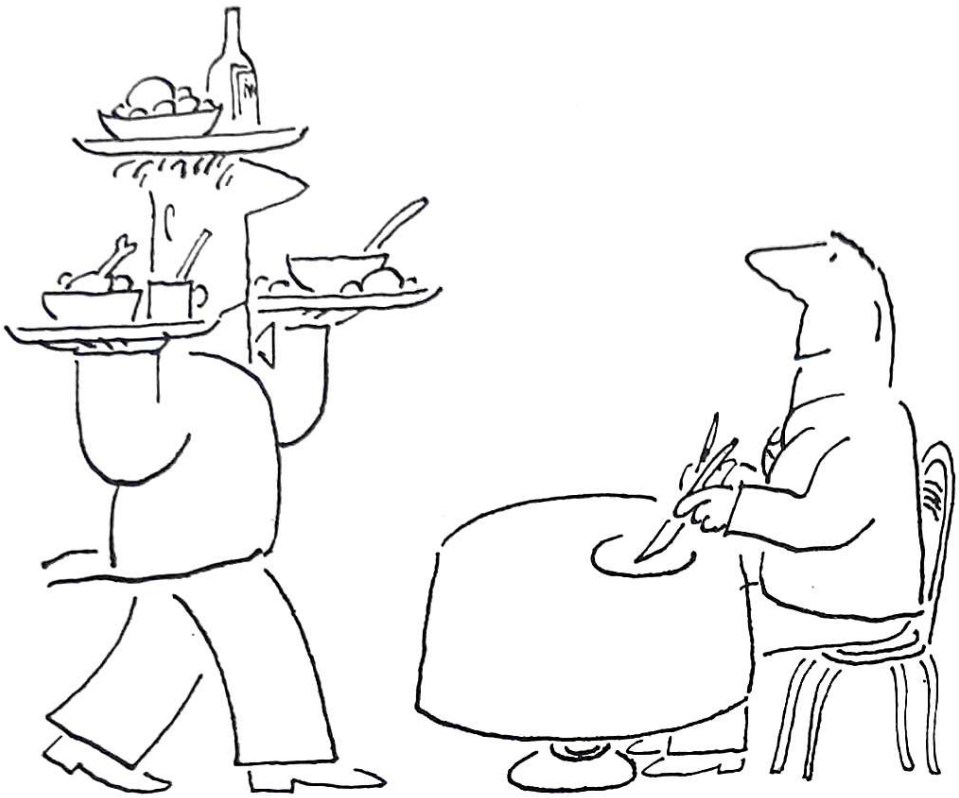
1/4 litre krupice odgovara težini od 200 g.
1/4 litre riže odgovara težini od 220 g.
4 krumpira srednje veličine odgovaraju težini od 500 g.
4 do 5 jabuka srednje veličine odgovaraju težini od 500 g.
Na 1 litru vode za kuhanje mesa ili povrća računa se 10 g soli, za ribu je potrebna dvostruka težina soli.

Osnovne količine po obroku za četiri osobe:

Juha 1 litra
Meso bez kostiju 400 do 500 g
Meso s urašćenim kostima 500 do 750 g
Mljeveno meso 400 g
Riba s kostima 1 kg
File od riba 600 g
Umak 1/2 do 3/4 litre
Povrće kao prilog 1 kg
Krumpir kao prilog 750 g
Krumpir kao glavno jelo 1 1/2 kg
Riža kao prilog 250 g
Riža kao glavno jelo 400 g
Tjestenina kao prilog 250 do 300 g
Tjestenina kao dodatak juhi 40 do 60 g
Tjestenina kao glavno jelo 400 do 500 g
Voće 500 g.



Dnevni obroci



Kod nas postoje tri glavna dnevna obroka: zajutrak ujutro, ručak oko podneva i večera uvečer. Osim toga postoje dva dopunska obroka i to doručak (marenda, gablec) za prije podne i užina za poslije podne.

Prema tradiciji su od spomenuta tri glavna obroka najvažniji ručak i za njim večera. Zajutrak nema kod nas onu važnost kao u drugim zemljama, gdje se tome obroku poklanja znatno veća pažnja. Kao što je poznato kod nas se zajutrak sastoji od bijele kave ili čaja uz komadić kruha ili peciva s nešto maslaca. U zapadnim se zemljama za zajutrak osim kave, čaja ili kakaoa uslužuju još i meso, jaja, riba, raznovrsni namazi, zobene pahuljice i dr. Jaja se jedu mekano kuhana, pržena, jaje na oko, kajgana, jaja sa slaninom, jaja sa šunkom. Sudeći po tome u tim je zemljama zajutrak, osim večere, najvažniji dnevni obrok. Ručak je tamo vrlo jednostavan: jedan do dva sendviča, gusta juha ili neki naglo pečeni odrezak. Tako sastavljen zajutrak sa stajališta nauke o prehrani i radi kondicije za rad bolji je od našeg, mogli bismo reći, praznog zajutarka.

Dok obitelj jede glavne obroke zajedno, dotle se doručak kao obiteljski obrok praktički izgubio. Doručak se danas uzima na radnim mjestima za vrijeme dnevnog odmora, a djeca ga uzimaju u školi. Budući da radno vrijeme traje do poslijepodnevnih sati, a ručak se uslužuje između tri i četiri sata poslije podne, užina je, kao dopunski obrok, gotovo nestala.

Za ručak se u pravilu uslužuje juha, neko glavno jelo (od mesa ili bez mesa) s prilogom, s varivom ili sa salatom. Kao desert se pojavljuju slatka jela ili voće. Večera je kod nas jednostavnija i najčešće nema juhe. To je razumljivo, jer je vremenski razmak između ručka i večere relativno kratak, pa nije potrebno obilno jelo. U zapadnim je zemljama večera gotovo najglavniji obrok, a uzimaju ga relativno rano, oko 19 sati.

Francuzi, a već i neki drugi narodi, uslužuju juhu za večeru, a ne za ručak. To je s jedne strane zbog toga što je večera najvažniji obrok, a s druge strane što za vruće dane bolje prija topla juha uvečer nego u podne kada je temperatura najveća.

Za doručak i za večeru postoji bogat asortiman jela, ali je za doručak i za užinu ograničen. Za doručak se uslužuje jedno od slijedećih jela: sendviči, narez, hrenovke, jela od jaja, gulaš, paprikaš, jetrica, fileki, plućica, frigana sitna riba, sir i vrhnje, tvrdi sirevi, jogurt i dr. Izbor jela za užinu još je ograničeniji: bijela kava, čaj ili kakao a uz to pecivo, mliječni kruh ili odgovarajući kolač.

Menijem smatramo niz jela koja uslužujemo po određenom redu u jednom obroku. To znači da je jelo dio menija, a može se sastojati od jednog jela, recimo juhe, ili od više jela, recimo od pečenja s rižom i salatom.

Redoslijed jela ili slijedova mora u meniju odgovarati kulinarskim principima. Oni počivaju na iskustvu kako čovjeku prija neko jelo, kojim redoslijedom najbolje prija, koje jelo otvara apetit, koje je jelo lagano, teško ili zasitno. Klasičan meni ima ovaj redoslijed jela:

1. juha
2. glavno jelo (meso s prilogom i salatom) i
3. desert (slatko jelo ili kompot ili voće ili sir).

Zadatak je juhe da stimulira čovjeka za dalje jelo. Glavno je jelo kalorično, jako i daje osjećaj sitosti, a desert se uživa poslije glavnog jela, njime se upotpunjuje ručak ili večera.

Meni može biti obogaćen nekim predjelom, hladnim ili toplim, odnosno drugim mesnim jelom. Postoje dakle, slijedeće mogućnosti sastava obilnijeg menija:

1. hladno predjelo
2. juha
3. glavno jelo
4. desert

1. juha
2. toplo predjelo
3. glavno jelo
4. desert

1. hladno predjelo
2. juha
3. mesno jelo (riba)
4. mesno jelo (pečenje, divljač)
5. desert

1. hladno predjelo
2. juha
3. toplo predjelo
4. glavno jelo
5. desert

Za hladno se predjelo obično uslužuje neka složena salata (francuska, talijanska, ruska, Waldorf i sl.), riba ili meso u aspiku, jaja punjena na različite načine, narez, šunka, pršut itd. U topla predjela ubrajamo nabujke, krokete, paštete, špagete na razne načine, omlete s različitim nadjevom, jela od jaja, razne pite od mesa ili povrća itd.

Slatka jela mogu biti: torte ili slični složeni kolači, sitni kolači, sladoled, kreme, voćne salate itd.

Na svršetku svakog menija pristaje crna kava s tučenim vrhnjem ili bez njega.

Kada se bira jelo za obrok valja voditi računa o ovim faktorima: 1. o karakteru obroka, 2. o sezoni i 3. o kaloričnoj vrijednosti pojedinih jela, odnosno, obroka kao cjeline.

Što se tiče prvog faktora, tj. karaktera menija, važno je naglasiti da će izbor jela ovisiti baš o tome karakteru — npr. radi li se o svakodnevnom ručku ili o običnoj večeri ili se pak radi o posebnom obroku na koji je pozvano više uzvanika.

Drugi faktor s kojim valja računati jest sezonski utjecaj na izbor namirnica. Mi ćemo, naravno, nastojati da se koristimo sezonskim povrćem i voćem, dakle svježim sirovinama. No i kod drugih sirovina sezona ima veliku ulogu, jer su u izvjesno vrijeme najbolje. Npr. lignje su najtečnije u prosincu i u siječnju, janjetina je dobra ako je janjad mlada, dakle, također u tim mjesecima i još u veljači. Kod divljači sezona više nije tako važna, jer se u toku cijele godine mogu nabaviti smrznuti zečevi, fazani, srne i dr. Budući da naša prehrambena industrija ima već mnogo konzerviranih namirnica, sezonski utjecaj na izbor jela gubi sve više svoju važnost. Tako mlad grašak možemo uslužiti u toku cijele godine.

Redoviti ručkovi i redovite večere moraju imati dovoljnu kaloričnu vrijednost. U prvom poglavlju ove knjige (Osnove nauke o prehrani) nabrojene su namirnice prema kaloričnoj vrijednosti i ne postoji zapreka da izračunamo kaloričnu vrijednost svakog jela.

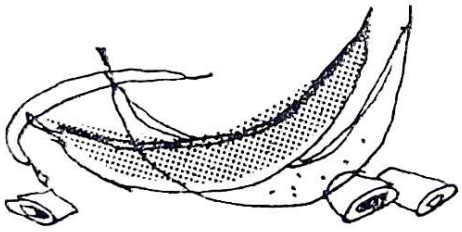
Prilikom sastavljanja menija moramo se držati ovih principa:

1. Ne smije se ponoviti isti način pripremanja nekog jela — npr. nepravilno bi bilo imati za toplo predjelo pohan sir, a za glavno jelo pohane piliće, ili za toplo predjelo špagete na milanski način, a kao prilog uz paprikaš špagete s preljevom od rajčica.

2. Ne smije se ponoviti ista sirovina — npr. juha od krumpira i krumpir kao prilog, ili juha od graška i grašak kao prilog.

3. Jela ne smiju imati istu boju — npr. juha od vrhnja i neki svijetli umak uz meso.

4. Lakše se jelo uslužuje prije težeg jela — npr. kuhano meso prije pečenog ili pohanog mesa, riba prije klaoničkog mesa, klaoničko meso prije divljači.



Terminologija u kuharstvu

Kao i u svim drugim poslovima, i u kuharstvu se postepeno razvila posebna terminologija. Ti se posebni nazivi odnose na konkretne radove za vrijeme kuhanja. U okviru tih specijalnih naziva često susrećemo i francuske nazive. To je razumljivo ako se zna da se suvremeno kuharstvo razvilo baš u Francuskoj. Osim francuskih termina upotrebljavamo još nazive koji potječu iz njemačkog jezika. I to se može shvatiti ako se ima na umu da je bečka kuhinja mnogo utjecala na razvitak kuharstva i na našu stručnu literaturu.

ASPIK je jelo u prozirnoj hladetini, želeu; npr. riba u aspiku, meso od peradi u aspiku i dr.

BLANŠIRATI znači namirnicu preliti vrelom vodom; naš izraz: šuriti, ofuriti. Blanšira se npr. neko voće da bi se bolje gulila koža, kelj se blanšira prije kuhanja itd.

BROCHETTE — BROŠET je mali ražnjić od metala ili drva.

BRUNOISE — BRINOAZ je povrće rezano u male kocke.

CANAPEE — (kanape) je mali obložen kruh, prethodno prepržen i bez kore.

CIJEDITI ili PROCIJEDITI znači neku gustu tekućinu (npr. juhu, mlijeko, sok od pečenja i dr.) protisnuti kroz gusto sito ili platno da se odstrane krute čestice. Umjesto cijediti upotrebljavamo još i izraz pasirati (prema francuskom, odnosno, njemačkom izvoru).

CROQUETTES (kroketi) ili hrustavci sastoje se od usitnjenog mesa (peradi, klaoničkog mesa, riba, divljači, rakova itd.) koje je vezano nekim odgovarajućim umakom, u hladnom stanju oblikovano, zatim omrvljeno i pečeno u mnogo masnoće.

CROUTONS (krutoni) su u raznim oblicima izrezani komadi kruha, pečeni u maslacu i upotrebljavaju se ili za juhe ili kao podloga za mesna jela.

DRESIRATI znači koncem vezati bedra peradi da prilikom pečenja zadrže svoj pravilan oblik. Taj se izraz upotrebljava i za ukrašivanje torte kremom uz pomoć kesice za štrcanje.

FARCE (fars) je mješavina mesa sa drugim dodacima, a meso i ti dodaci usitnjeni su strojem za mljevenje. Ta se mješavina upotrebljava za punjenje riba, kla-

oničkog mesa, peradi ili za pravljenje pašteta. Farce se upotrebljava i za pravljenje raznih okruglica.

FARSIRANJE znači farsom puniti neku namirnicu.

FAŠIRANJE znači usitnjivanje strojem za mljevenje.

FILET (file) je odrezak klaoničkog mesa, ribe ili mesa od prsa peradi.

FINES ERBES (fin erb) su fini povrtni začini npr. od peršuna, celera, mrkve i dr.

FOND je ostatak tekućine koji ostaje poslije kuhanja, pirjanja ili pečenja komada mesa, riba ili peradi. Fond je upio sok i okus mesa. Fondom se naziva i ukuhana tekućina za juhe i umake.

FRITURA je za friganje pripremljena mast od 140 do 280° C.

GARNIRANJE znači oblaganje ili ukrašivanje na zdjeli priređenih komada mesa, s povrćem, sa gljivama, s lukom, s lukovicama, s peršunom, s vlascem i sa dr., a ujedno znači i dodavanje finog povrća u juhe i umake.

GARNITURA je dodatak finog povrća uz hladno jelo.

GELLE (žele) je bistra i bezmasna juha od riba ili mesa koja sadrži tvari za želiranje, a to mogu biti gelatina (želatina), svinjske kožice ili teleće noge.

GLACE (glas) je veoma ukuhana mesna juha koja je u hladnom stanju gotovo tvrda.

GLAZIRATI znači gotovom jelu dati sjajnu rumenu koricu i to u većini slučajeva u pećnici. To se postiže prelijevanjem jela vlastitim sokom ili premazivanjem jela glaseom ili želeom i to neposredno prije nego što jelo bude dovršeno pečenjem.

GRATINIRATI znači već dovršeno jelo staviti u pećnicu i prepeći ga na velikoj vatri da dobije na gornjem sloju zlatnosmeđu boju. Tako se gratiniraju, npr. špageti, rezanci, musaka i dr.

GRILL (gril) je roštilj. Suvremeni gril je naprava na kojoj se jelo dovršava toplinom električne energije.

GRILIRANJE je pečenje jela (mesa, povrća i dr.) na roštilju.

JULIENNE (žilijen) je povrće ili meso rezano u tanke rezance.

JUS je sok koji se dobiva u toku pečenja.

KOSATI ili faširati znači neku namirnicu sitno izrezati nožem ili mljeti strojem za mljevenje.

NAGLO OHLADITI znači neku vruću namirnicu preliti hladnom vodom; npr. naglo ohladimo kuhanu tjesteninu da se odstrani raskuhan škrob ili tvrdo kuhano jaje da se lakše skine ljuska.

MARINADA je kisela kvaša sastavljena od octa, soli, povrća i mirodija, upotrebljava se kod divljači da se oduzme neugodan miris ili za mariniranje riba.

MIJEŠATI znači kuhačom, šibom za snijeg ili rukama izmiješati sastojke nekoliko vrsta namirnica u homogenu masu.

MLJETI znači neku namirnicu strojem usitniti npr. meso, orahe, mak i dr.

MERMITE (marmit) je jušnik.

MUTITI znači brzim kretanjem mutilice ili šibe za snijeg izmiješati sastavne dijelove tijesta za palačinke u tekuće glatko tijesto, ili jaja za omlet.

LEGIRATI znači neko jelo zgušnjivati s dodatkom brašna, zaprške, mrvica ili nečeg drugog.

NABADATI znači s pomoću igle ubadati tanke trake slanine u neku namirnicu npr. u meso.

NADJEVATI ili puniti znači neku namirnicu napuniti nadjevom, npr. teleća prsa, palačinke, omlet i drugo.

OBARITI (ili ogrušati) znači neku namirnicu, npr. ribu skuhati u tekućini koja struji, ali još ne ključa. Tako se obari ili pošira i jaje; kod toga se bjelanjak skruti, a žumanjak ostane netaknut.

OBRATI pjenu ili mast znači obrati pjenu ili mast s površine juhe ili umaka.

OFURITI znači neku namirnicu preliti vrelom vodom (blanširati).

OCAKLITI znači u pećnici peći meso polijevajući ga vlastitim sokom da dobije svijetlorumenu koricu ili preliti tortu šećernom ocaklinom ili čokoladom.

OMRVITI ili panirati može se na dva načina:

na bečki način: što znači namirnicu povaljati u brašno, umočiti u razmućena jaja i povaljati u mrvice,

na engleski način: znači namirnicu povaljati u brašno, umočiti u razmućen bjelanjak i povaljati u mrvice.

PANIRATI znači omrviti.

PASIRATI znači protisnuti juhu, umake ili druge tekućine kroz gusto sito ili krpu.

POKUHATI znači nekom jelu kuhanjem odstraniti višak vode ili vlage koja izlazi kao vodena para. Tako jelo ili namirnica postaje gušća npr. marmelada, umaci i dr.

PRIPREMITI znači namirnicu oprati, oguliti ili ostrugati i rezati u različite oblike, zatim namirnicu nabosti, vezati, smotati, puniti i dr.

PREKRITI ili maskirati znači neku namirnicu ili jelo preliti umakom, aspikom ili majonezom.

PROTISNUTI ili pasirati znači neku sirovu ili prigotovljenu namirnicu protisnuti kroz sito.

RASJEĆI — tranširati znači veći komad mesa, kokoš, patku ili drugo rasjeći u manje komade nožem, satarom ili škarama.

REDUCIRATI znači ukuhavanjem smanjiti količinu tekućine npr. juhe ili umaka.

SMUDITI znači na plinskom plamenu popaliti paperje na peradi ili na pernatoj divljači.

SOSIRATI znači jelo neposredno prije posluživanja preliti umakom.

SOTIRATI znači jelo brzo popržiti na jakoj vatri.

TOAST su obloženi mali komadi prethodno preprženog kruha bez korice.

TRANŠIRATI znači rasjeći veće komade.

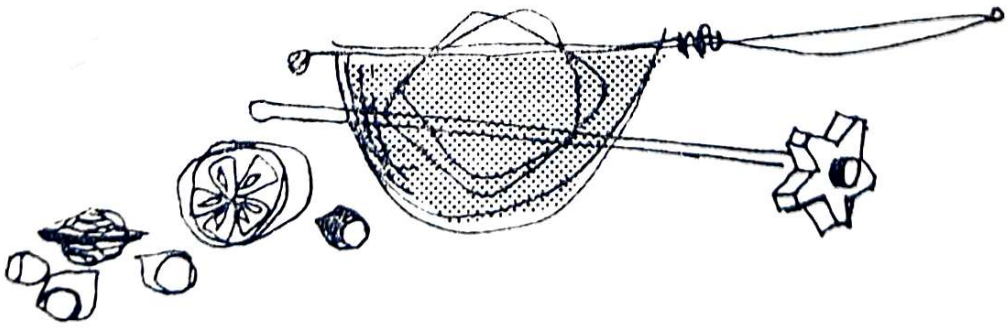
TUĆI znači udarati bjelanjak šibom za snijeg dok ne nastane gusta, vrlo sitna pjena, tzv. snijeg, ili tijesto tući kuhačom, ili batićem tući meso.

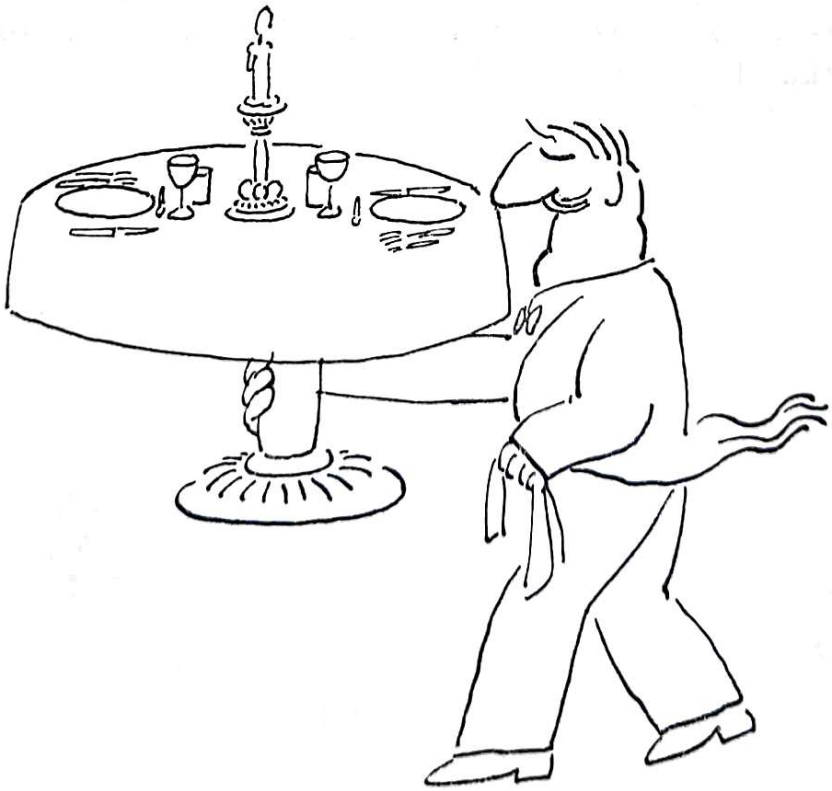
UKUHATI znači u neku vrelu tekućinu staviti rezance, špagete ili drugu tjesteninu da vri dok ne omekša.

ZGUSNUTI znači nekom jelu dodati neko sredstvo za zgušnjivanje npr. zapršku, brašno, mrvice, žumanjak ili drugo.

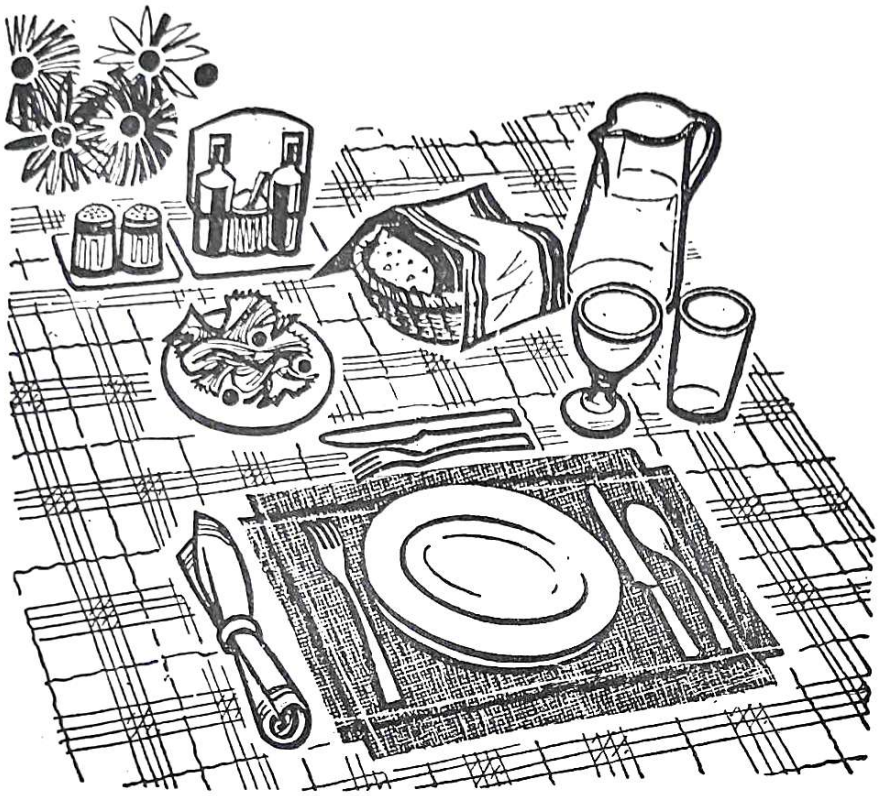
ZAIMAČA, pribor za vađenje juha, umaka i sl.

ZAČINSKO POVRĆE sastoji se od peršuna, celera, mrkve, lovorova lišća, mažurana i dr.





Spremanje i ukrašivanje stola



Kada dolaze gosti svaka domaćica nastoji pokazati svoje kuharsko umijeće, a osim toga želi da i stol bude lijepo postavljen. To je zaista veoma važno jer lijepo postavljen stol, lijep i čisti stolnjak, polirani tanjuri i polirane čaše, neki aranžman cvijeća sa svijećnjakom i sjajni pribor za jelo daju svečan i intiman ugođaj.

Počnimo sa stolnjakom. On mora biti prije svega čist i dobro izglačan. Veličina stolnjaka mora odgovarati površini stola. Lijepo je ako rubovi stolnjaka sižu do visine stolica, točnije do sjedišta stolica. Prema materijalu postoje različite vrste stolnjaka: pamučni, laneni i oni koji su tkani na damastni vez. Naravno da su najljepši laneni damastni stolnjaci. Prije se smatralo da samo bijeli stolnjak odgovara svečano ukrašenom stolu, no danas se često upotrebljavaju i stolnjaci u pastelnim bojama. Za svečan ručak ipak još prevladava bijeli stolnjak. No za svečan doručak, recimo prilikom svatova, pa i za večeru rado se uzimaju stolnjaci u nekoj drugoj nježnoj boji. Osim stolnjaka često susrećemo i setove. U takvom slučaju stol mora biti lijepo poliran (sjajno ili ugašeno) i, naravno, vrlo čist.

Za svečane se zgode uvijek upotrebljavaju tekstilni ubrusi i to u boji stolnjaka. Poznato je mnogo načina za slaganje ubrusa. Ubrus se stavlja ili na tanjur ili na lijevu stranu od njega. Ako se stavlja na lijevu stranu, ubrus može biti neposredno kraj jedaćeg pribora ili na desertnom tanjuru. Ako ima više uzvanika, na ubrus se stavlja kartica s imenom uzvanika da bi uzvanici znali gdje im je mjesto kod stola.

Stol mora biti udoban i dovoljno velik. Za jednog gosta računa se duljina stola od 70 cm.

Kod postavljanja tanjura, a to vrijedi i za pribor za jelo, nećemo se moći uvijek držati propisanog reda jer će nam nedostajati pojedini komadi. U tom ćemo slučaju biti skromniji i dat ćemo one tanjure i onaj pribor koji imamo.

Po strogom je pravilu za svakog uzvanika potreban jedan podtanjur koji uvijek ostaje na stolu. Podtanjur u tom smislu nije običan plitki tanjur, on je, naime, nešto veći. Najljepši je posrebren podtanjur, no ima i prekrasnih od kromove legure s jakim sjajem. Ako takvih podtanjura nemamo, upotrebljavamo plitke tanjure.

Postava porculana ovisi o meniju koji nudimo uzvanicima. Ako je predjelo hladno, stavljamo na stol podtanjur i na njega još jedan plitki tanjur. Nemamo li toliko plitkih tanjura, služimo se desertnim tanjurom. Za juhu dolazi slijedeća postava: podtanjur i na njega duboki tanjur, odnosno ako imamo neku bistru juhu, upotrebljava se posebna manja šalica (za consomé), ili za druge juhe posebna šira šalica za juhu. Toplo se predjelo uslužuje u načelu na plitkom tanjuru, no ako nemamo dovoljan broj plitkih tanjura, možemo uzeti i desertne tanjure. Ima toplih predjela koja se mogu uslužiti i u drugim posudama, npr. u školjkama, a to je vrlo atraktivno. Glavno jelo stavljamo na plitke tanjure, a slatka jela, voće ili sir na desertne tanjure. Prije usluživanja glavnog jela postavljaju se desertni tanjuri i na njih staklene zdjele za salatu.

Kod postavljanja porculana držimo se slijedećeg reda: točno ispred gosta postavlja se podtanjur. Lijevo gore prema sredini stola stavlja se tanjurić za kruh. Na podtanjur se stavlja ono posuđe iz kojega se jede prvi slijed (hladno predjelo, juha ili toplo predjelo).

Ima slučajeva kada se klasičan porculan ne iznosi na stol. Na primjer ako smo pozvali manji broj gostiju na hladnu zakusku, onda upotrebljavamo drvene tanjure, noževe i vilice s drvenim drškom. To je, dakle, sve u rustikalnom stilu. Drveni tanjuri mogu imati u sebi keramičku ploču s nekim ornamentima ili s nekom slikom koja prikazuje namirnice što dolaze u hladnu zakusku. U tom se slučaju ne stavlja bijeli stolnjak, nego onaj u boji ili naš narodni. To isto vrijedi i za ubruse.

Kod poziva na čaj postavljaju se na stol podtanjurić, šalica za čaj i tanjur za kruh ili za pecivo, odnosno košarica za kruh ili za pecivo.

Za riblju večeru postoje posebni tanjuri na kojima su u bojama naslikani motivi o moru, o ribama, o rakovima i sl. Uz takve tanjure valja postaviti i tanjure za kosti i to lijevo gore od glavnog tanjura, a ako se tu nalazi tanjur za kruh, tada tanjur za kosti dolazi iza glavnog tanjura, gledajući od mjesta gosta.

Pribor za jelo odgovara jelima koja se uslužuju. Pravilo je da vilica leži s lijeve strane tanjura, a nož i žlica sa desne strane. Ako se meni sastoji od juhe i glavnog jela, stavlja se vilica s lijeve strane, a sa desne strane uz tanjur nož i podalje od njega žlica. Iz toga slijedi drugo osnovno pravilo: s vanjske strane dolazi onaj pribor koji se najprije upotrebljava. Ako se meni sastoji od hladnog predjela, juhe i glavnog jela, poredak će biti slijedeći: s lijeve se strane stavlja uz tanjur velika vilica za glavno jelo i podalje od nje mala vilica za predjelo; sa desne strane tanjura nalazi se uz tanjur veliki nož za glavno jelo, žlica za juhu i prema vani mali nož za predjelo. Taj poredak na desnoj strani je drukčiji ako se meni sastoji od juhe, toplog predjela i glavnog jela. Tada je s desne strane tanjura najprije veliki nož za glavno jelo, zatim mali nož za toplo predjelo i napokon žlica za juhu. Ako imamo dva glavna jela, recimo ribu i drugo meso, poredak je slijedeći: s lijeve strane tanjura, računajući od tanjura prema lijevoj strani, velika vilica za glavno mesno jelo, vilica za ribu, vilica za hladno predjelo; s desne strane tanjura, računajući od tanjura prema desnoj strani, nož za glavno jelo, nož za ribu, žlica za juhu i nož za hladno predjelo.

Pribor za desert je uvijek u sredini iza tanjura, gledajući od sjedišta gosta. Za torte i za druge kolače postavljamo desertnu vilicu i desertnu žlicu. Uz tanjur se stavlja žlica i to tako da je držak za lijevu ruku, a vilica obratno, jer se torta i slični kolači jedu vilicom, a pomaže se žlicom. Dakle, vilica u desnu ruku, a u lijevu žlica. Ako je desert voće, postavljamo umjesto toga nož i vilicu i to tako da se nož može prihvatiti desnom, a vilica lijevom rukom. Naravno da to ne vrijedi ako se radi o voću koje uzimamo u ruke i jedemo uz pomoć prstiju (trešnje, višnje, grožđe i sl.). U tom se slučaju ne postavlja nikakav pribor.

Za postavljanje svih vrsta noževa važno je da se upamti da oštrica uvijek mora biti okrenuta prema tanjuru, dakle, prema unutra. Pribor za jelo je dobro postavljen ako je od ruba stola pomaknut 3 cm. Žlice su uvijek otvorom okrenute prema gore,

dakle, onako kako se koriste. Za juhe koje se uslužuju u šalicama, a naročito za bistre juhe, upotrebljavamo manje žlice od onih normalnih za juhu.

Lijepo postavljen stol ne smije biti pretrpan različitim drugim priborom. To znači da se posudice za sol, za papar, za papriku, za senf, za šećer i dr. postavljaju na servirna kolica ili na servirni stolić. To isto vrijedi za košaricu za kruh, za boce vina, piva i dr.

Čaše se postavljaju s desne strane tanjura i to dalje od pribora za jelo, dakle, prema sredini stola. Ako ima više čaša, postavljaju se u kosom redu, znači, opet prema sredini stola. Broj i izbor čaša slažu se s menijem. To drugim riječima znači da će gostu biti najbliža ona čaša iz koje se pije prvo piće, zatim čaša za drugo piće, eventualno treća čaša za treće piće i na kraju čaša za vodu.

Vino se pije iz vinskih čaša. Postoje četiri vrste vinskih čaša:

— čaša za bijelo vino ima stalak i nešto je viša od čaše za crno vino; toči se do 3/4 visine čaše, a boca nikada ne smije dirati rub čaše,

— čaša za crno vino ima također stalak, nešto je niža, a crno se vino toči do 2/3 visine čaše,

— čaša za pjenušavo vino je na stalku, može biti visoka i uska ili vrlo široka, plosnata i niska; pjenušavo se vino toči oprezno zbog pjene, a u napunjenoj čaši bez pjene mora sići pjenušavo vino do 2/3 visine,

— čaša za desertno vino također je na stalku, ona je niža i uža od čaše za crno i bijelo vino, toči se do 2/3 visine čaše.

U redoslijedu jela za meni polazi se uvijek od principa da se najprije uslužuju laka jela, pa zatim teža. Dakle, najprije riba, zatim klaoničko meso ili perad, divljač itd. odnosno, ako nema ribe, a uslužujemo dvije vrste mesa, dolazi najprije bijelo meso (teletina, perad), pa zatim crno meso (divljač). Uz laka jela (riba, teletina, perad) pije se lako bijelo vino, a uz teža jela jača i crna vina. Pjenušac se pije poslije glavnog jela prije ili za vrijeme deserta. Nema li pjenušava vina, možemo uz desert uslužiti desertno vino.

Vino se toči prije određenog jela. Prema želji gosta toči se ponovno, ali tek pošto je gost vino gotovo ispio. U čašu za vodu točimo mineralnu vodu samo na zahtjev gosta i to do polovine čaše. Kada bismo prije jela natočili mineralnu vodu, ona bi izgubila svoj okus i svježinu. Ima slučajeva da se uz neka predjela ili uz glavna jela uslužuje pivo. Za pivo postoje posebne, visoke čaše.

Vino je vrlo delikatno piće, pa zato moramo paziti na njegovu temperaturu. Za pojedine vrste vina postoji određena temperatura kod koje se najbolje mogu osjetiti okus i sastav vina. Ta je temperatura za bijelo vino 10° C, za crna vina najmanje 15 do 17° C za pjenušava vina oko 6° C, a za desertna vina sobna temperatura. Pivo je piće koje osvježuje, pa zato ne smije biti ni prehladno ni pretoplo, dakle, oko 10° C.

Ako uzvanicima nudimo kvalitetna vina, a ta su obično buteljirana i skupa, vino se ne miješa s vodom, zato što se tako razrjeđuje dobro vino.

Ukrašivanje stola skladna je dopuna lijepom postavljanju stola. Ukrašen stol daje poseban ugođaj. No, tu valja upozoriti da previše ukrasa kvari harmoniju. U ukrase za postavljanje stola ubrajamo uglavnom cvijeće i svijeće. Za cvijeće vrijedi pravilo da ne smije biti visoko da ne bi sprečavalo vidik. Dalje valja upamtiti da se na stol ne stavlja jako mirisavo cvijeće, jer miris cvijeća ne dopušta gostima da se naslade delikatnim aromama jela. Za cvijeće se biraju niske i široke vaze ili druge lijepe posude u kojima se mogu napraviti ukusni aranžmani. Najbolje odgovara raznovrsno cvijeće raznih boja i odgovarajuće zelenilo.

Drugi su ukras svijećnjaci s obojenim svijećama. Svečano djeluju srebrni ili kristalni svijećnjaci. Umjesto svijećnjaka sa svijećama sve se češće na stolovima pojavljuju debele ukrasne svijeće. Dobre stolne svijeće se ne dime, vosak hlapi i one nemaju mirisa. Kako se postavljaju svijeće valja paziti na pravilo da plamen ne bude u visini očiju gosta koji sjede kod stola.

Plamen neka bude niži (npr. moderne ukrasne stolne svijeće) ili znatno viši (svijeće na višem svječnjaku). Svijeće se zapale neposredno prije dolaska gostiju.

Premda u pravilu na lijepo uređenom stolu nema drugih ukrasa, postoje slučajevi kad se na stol postavljaju još neki ukrasi. To se odnosi na posebne svečanosti, kao što su svatovi, srebrni i zlatni pir, silvestarska noć i druge zgode. Ti se posebni ukrasi odnose npr. na aranžmane od cvijeća. Tako ćemo mladencima kitu cvijeća staviti na stol pred mladu i mladoženju, a pred tanjur svakog gosta stručak ružmarina. Za proslave srebrnog i zlatnog pira postavljamo pred slavljenike (25 — 50) brojke izrezane od kartona omotane u srebrn ili zlatan papir. Za silvestarski stol upotrebljavaju se često male figure svinje (od marcipana) ili dimnjačara, jer su to simboli sreće za narednu godinu. Te se figurice stavljaju na ubrus pred svakog gosta i one su ujedno mali dar domaćina gostima.

Raspored uzvanika kod stola određuju domaćini. Počasno mjesto zauzimaju oni, a odmah kraj njih su počasni gosti i to žena kraj domaćina, a muškarac kraj domaćice. Ostale goste raspoređuju domaćini prema svom nahođenju, računajući pritom da po mogućnosti uzvanici budu razmješteni tako da kraj muškarca sjedi žena. Počasna su mjesta u pravilu nasuprot ulaznih vrata. Ako je stol dug i uzak, tada su počasna mjesta na duljoj strani stola i to u sredini. Odgojeni će uzvanici sjesti, tek pošto sjedne domaćica.

Preostaje da se ukratko osvrnemo na vladanje kod stola. Uzvanici počinju jesti kada ih pozove domaćica ili kad ona počne jesti. Gost koji neko jelo više ne želi jesti, dakle, ne želi da još jednom bude uslužen istim jelom, postavlja nož i vilicu paralelno na desnu stranu svoga tanjura i to tako da dršci pribora za jelo budu okrenuti prema njemu, odnosno vrh noža i vilice prema sredini stola. Upotrebljen pribor za jelo ne stavlja se nikada na stolnjak. Nož se upotrebljava samo za rezanje tvrdih komada jela (teletine, peradi i dr.) i kao pomoć kad na vilicu stavimo neki prilog, npr. rižu, krumpir i dr. To znači da nožem ne režemo one komade jela koje možemo usitniti vilicom, npr. krumpir, okruglice, palačinke, faširano meso i sl. Za špagete se upotrebljavaju vilica i žlica. Žlicu ćemo postaviti na lijevu stranu tanjura, a vilicu na desnu. Vilicom nabodemo nešto špageta, podižemo je uvis i usmjerimo okomito na žlicu koja se nalazi u lijevoj ruci položena na lijevu stranu tanjura. Rukom zavrtimo nekoliko puta vilicu da se špageti oko nje omotaju i tada ih unosimo u usta. Prema tome se špageti ne režu nožem, niti se prilikom kuhanja lome u manje komade.

Kruh ili pecivo što se nalaze pred gostom, lome se obim rukama, ne režu se nožem, niti se drobe. U usta se stavljaju uvijek mali komadi kruha, a nikada se komad ne smije odgristi.

Slijedeće se jelo počinje jesti tek pošto svi uzvanici završe s prethodnim jelom.

Znak za piće daje domaćin. On će obično tom prilikom još jednom pozdraviti uzvanike. Kasnije uzvanici piju bez posebnog poziva. Zapušiti mogu uzvanici tek pošto su domaćin ili domaćica zapalili. Ako domaćini ne puše, pozvat će uzvanike da zapuše poslije jela. Prethodno se valja pobrinuti za pepeljare, cigarete, cigare i šibice. Tek tada se pribor za pušenje potavlja na stol.

Garniranje i usluživanje jela

Stara poslovica kaže da se jede i očima. To drugim riječima znači da jelo mora biti ukusno priređeno, ali i ukusno složeno ili garnirano kada se iznosi na stol. Tome valja pokloniti još veću pažnju ako imamo goste. No prije nego što budemo govorili o garniranju ili o slaganju jela moramo upozoriti da topla jela moraju zaista biti topla kada se donose na stol. Iz toga slijedi da ih moramo garnirati vruća.

Osnovno je pravilo za garniranje jela da jelo na zdjeli, na tanjuru ili na plitici bude pravilno, uredno i čisto složeno. Rubovi tanjura, zdjela ili plitica moraju ostati čisti. Ako su za vrijeme slaganja rubovi malo uprljani, potrebno ih je prije donošenja na stol očistiti.

Iduće je pravilo za garniranje da jela prema boji budu ukusno raspoređena. Tu jela nastojimo rasporediti po načelu suprotnih boja. Šarenilo boja oživljuje garnirano jelo i ono postaje oku dopadljivo. Evo nekoliko primjera za slaganje boja:

— Ako se upotrebljava četvorodjelna zdjela za salatu, valja staviti u jedan pretinac salatu od matovilca (izrazito zelena boja), do nje salatu od bijelog kupusa (bjelkastožuta boja), zatim salatu od crvenog kupusa (rumena crvena boja) i napokon krumpirovu salatu (žućkasta boja).

— Ako se na porculansku ili srebrenu pliticu (a može biti i veći tanjur) slažu raznovrsni sendviči, potrebno ih je rasporediti prema boji namaza i namirnica koje su na njih stavljene, npr. jedan poprečni red sendviča s namazom od maslaca i s položenim filetom od slane ribice, jedan red sendviča sa šunkom, slijedeći red sendviča s rezinom od sira, zatim red sendviča sa sjeckanim tvrdo kuhanim jajima itd. Te sendviče valja ukrasiti s nešto nasjeckana peršuna ili vlasca, s narezanim rotkvicama, na lepezasti način narezanim sitnim krastavcima, kaparima i drugim prikladnim ukrasima.

— Ribe se ukrašuju ploškama limuna (kod većih riba stavljamo takvu plošku u usta) ili narezanim ploškama rajčice i nasjeckanim peršunom. Riba se stavlja na duguljastu pliticu za ribe i garnira zrnato kuhanom rižom, kuhanim krumpirom (kuhana riba) ili pečenim krumpirom (pečena ili frigana riba). Kod kuhane se ribe sok (ulje, voda, peršun i češnjak) ne prelijeva preko priloga, nego se uslužuje u posebnoj posudi.

— Pečeno se meso može vrlo lijepo garnirati na različitim prilozima raznih boja. Pečeno se meso stavlja usred zdjele, a oko njega se po redu slažu riža, grašak, krumpir, pa mahune. Ako je napravljen samo jedan prilog, valja ga ukrasiti — npr. teleće meso i pire od krumpira; tada se na jednu polovinu zdjele stavlja meso, a na drugu pire. Nožem se valovito oblikuje gornja ploha pirea i posipa se sitno nasjeckanim peršunom.

— Na sličan se način garnira i kuhana govedina. Kao prilog služi umak od hrena, pržen krumpir, varivo od kupusa, pirjan grašak, pirjane mrkve i dr. dakle, prilozi različitih boja.

— Ako kod stola sjedi više osoba, pa nije dovoljno na jednu zdjelu garnirati meso i priloge, tada se meso stavlja na jednu zdjelu, a prilozi na drugu, pazeći opet na boje. Meso se može ukrasiti sa dvije ili tri pečene rajčice na žaru (ili u tavi) ili s nekoliko rotkvica, kuhano se meso ukrašuje nasjeckanim peršunom, kuhana govedina s nekoliko ploški kuhane mrkve itd.

— Ploče sa sirom se moraju nečim ukrasiti jer razni sirevi imaju sličnu žućkastu boju. Kao ukras služe zelene i tamne masline, ploške ili cijele male rajčice, narezane rotkvice, polovine očišćenih oraha, polovine ili četvrtine neoguljenih jabuka, (po mogućnosti crvene boje), četvrtine zelenih ili crvenih paprika i dr.

— Za svaku bistru juhu, bez obzira da li je u nju nešto ukuhano ili nije i za mnoge vezane juhe služi kao lijep ukras sitno nasjeckan peršun ili vlasac.

— Posebno ukusno možemo po bojama rasporediti razne namirnice ako na drvenu ploču ili na ravni drveni tanjur stavimo kobasice, slaninu, šunku i druge suhomesnate proizvode. Takvu ploču s narezanim kobasicama, s narezanom šunkom ili slaninom oživljujemo polovinama ili četvrtinama paprika, rajčica, ribanim hrenom, cijelim lučicama ili na krugove narezanim lukom.

Za garniranje jela služe razna sredstva za ukrašivanje, odnosno dijelovi drugih namirnica. Jedno od najobičnijih pomagala je nasjeckan peršun. Stavljamo ga u juhe, na kuhan krumpir, na kuhanu ribu ili na kuhanu govedinu, na salatu od krumpira, od rajčice, od krastavaca itd. Umjesto peršuna stavlja se i nasjeckan vlasac.

Za neka se jela upotrebljavaju majoneza, ploške rajčice, kuhana mrkva, rotkvice, zelene ili crvene paprike, hren, naribani sir, kapre, razna cikla, kriške limuna, ploške ili četvrtine tvrdo kuhanih jaja, aspik i dr. Često se lišće od zelene salate upotrebljava kao podloga na koju se slaže neko jelo (npr. šunka, slanina, meso, hladna predjela i dr.).

Lijep je ukras za sendviče sa svijetlom podlogom kavijar, kapre, komadi fileta, sardine, rajčice, zelene ili crvene paprike, kosana tvrda jaja, polovine mandula, oraha i drugo. Crvena paprika u prahu veoma je jeftin ukras na sendvičima.

Gotovo ne postoji jelo koje se ne bi moglo ukrasiti. I obična zelena salata se može ukrasiti sitno nasjeckanim tvrdim jajima, nasjeckanim vlascemi li peršunom.

Za usluživanje postoje dva načina: ili se jelo stavlja na stol ili se nosi oko stola i svaki se gost nudi. Prvi je način najpopularniji i uobičajen je u svakodnevnom životu, pa i onda kada imamo goste. Drugi je način pogodan ako sjedi veći broj uzvanika kod stola. Tada je bolje da netko od ukućana uslužuje goste redom, jer inače odmah nastaje nered. Zdjele i plitice se pružaju preko stola — na stolu je mjesto ograničeno za postavljanje tih zdjela, pa gosti drže jednu zdjelu u ruci i ne znaju kamo bi je stavili, dakle, ukratko, nastaje dar-mar. U takvom je slučaju bolje, ljepše i brže usluživati goste redom, naravno počevši od počasnog gosta pa dalje. Jelo se uvijek uslužuje s lijeve strane gosta, tako on može lako uzeti što i koliko želi sa zdjele, s tanjura ili s plitice.

Juha se uslužuje iz jušnika velikom zaimačom. Za usluživanje juhe moguća su dva načina: ili prepustiti gostu da sam uzme juhu ili domaćica, odnosno neka druga osoba iz domaćinstva, daje juhu gostima.

Za topla ili hladna predjela upotrebljavaju se jedna ili dvije zdjele, to zavisi o broju ljudi oko stola. Za usluživanje služi odgovarajući pribor. U obzir dolaze vilica, žlica

ili lopatica. Nož se za takve prilike rijetko upotrebljava, jer su predjela (hladna ili topla) već u kuhinji narezana ili porcionirana za jednu osobu. Tako su npr. već u kuhinji narezani šunka, pršut, kobasice, sir i dr. Za topla predjela koja se ne mogu porcionirati, daju se kao pribor za jelo često i manje zaimače ili velike žlice.

Za neke namirnice postoji poseban pribor. Tako se uz maslac daje poseban nož za maslac, za rezanje sira poseban nož za sir, za orahe kliješta za orahe.

Ribu se uslužuje u komadu, ako je u komadu kuhana, pečena ili frigana. Na stolu se riba tranšira, tj. reže se na komade i to najprije uzduž s gornje strane, pa kada je gornji file podijeljen u komade, vadi se osnovna kost i donji se file dijeli na komade. Riba se tranšira vilicom i žlicom, nikada nožem, ili dvjema vilicama. Ako se riba peče ili friga u komadima, tj. u odrescima, odresci se slažu redom na zdjelu i nude se s priborom koji se sastoji od dvije vilice ili od lopatice.

Klaoničko meso (govedina, teletina, junetina, svinjetina), perad i divljač tranširaju se u komadu u kuhinji. To znači da se to meso slaže na zdjelu i uslužuje iz zdjele. Pribor za usluživanje je obična velika vilica. Ako je sok od pečenja u zdjeli stavlja se za usluživanje na zdjelu i žlica.

Umaci ili sok od pečenja uslužuju se obično u tzv. sosijeri, u posebnoj šalici i uz to se stavlja žlica.

Voćna se salata uslužuje u zdjeli i kraj nje je žlica.

Za usluživanje salata (glavatice, matovilca, krumpira, krastavca, rajčice, paprike i dr.) upotrebljavaju se zdjele, a kao pribor služi garnitura od žlice i vilice s dugim drškom.

Za usluživanje priloga (pirjane riže, krumpira, žganaca, mahuna, graška, kupusa itd.) služi velika žlica.

Pečena slatka jela uslužuju se na razne načine. Za torte postoje posebne lopatice i nož za rezanje torte. Za zamašćena slatka jela upotrebljava se vilica, npr. za palačinke, za omlete i sl. Za sitne se kolače ne daje nikakav pribor, jer se to uzima prstima.

Osim spomenutih posebnih pravila vrijede kod usluživanja i opća pravila. Prije svega valja istaći da čist i uredan stolnjak djeluje pozivno na svakog koji jede kod stola. Dobro postavljen pribor za jelo dalji je uvjet da ljudi uz stol budu zadovoljni. Tu valja spomenuti i onaj sitni stolni inventar koji je potreban kod svakog obroka: posudice za sol, za papar i za papriku, košarica za kruh, a prema meniju koji se nudi možda još senf, nariban sir, dodatak za juhu i sl.

Klonimo se običaja da se jelo donosi na stol u loncima i tavama u kojima je prigotavljamo u kuhinji. Umjesto toga valja staviti jelo u odgovarajuće posude: juhu u jušnik, priloge, varivo i mesno jelo u zdjele, slatka jela također u odgovarajuće tanjure ili zdjele.

Postoji iznimka kada se jelo može donijeti na stol i u posudi u kojoj se prigotavljalo. To je onda ako se jelo peče npr. u vatrostalnoj posudi od stakla ili od keramike. U tom slučaju dobivamo na stol i vruće jelo i oku prijatno vatrostalno posuđe, stakleno ili od keramike.

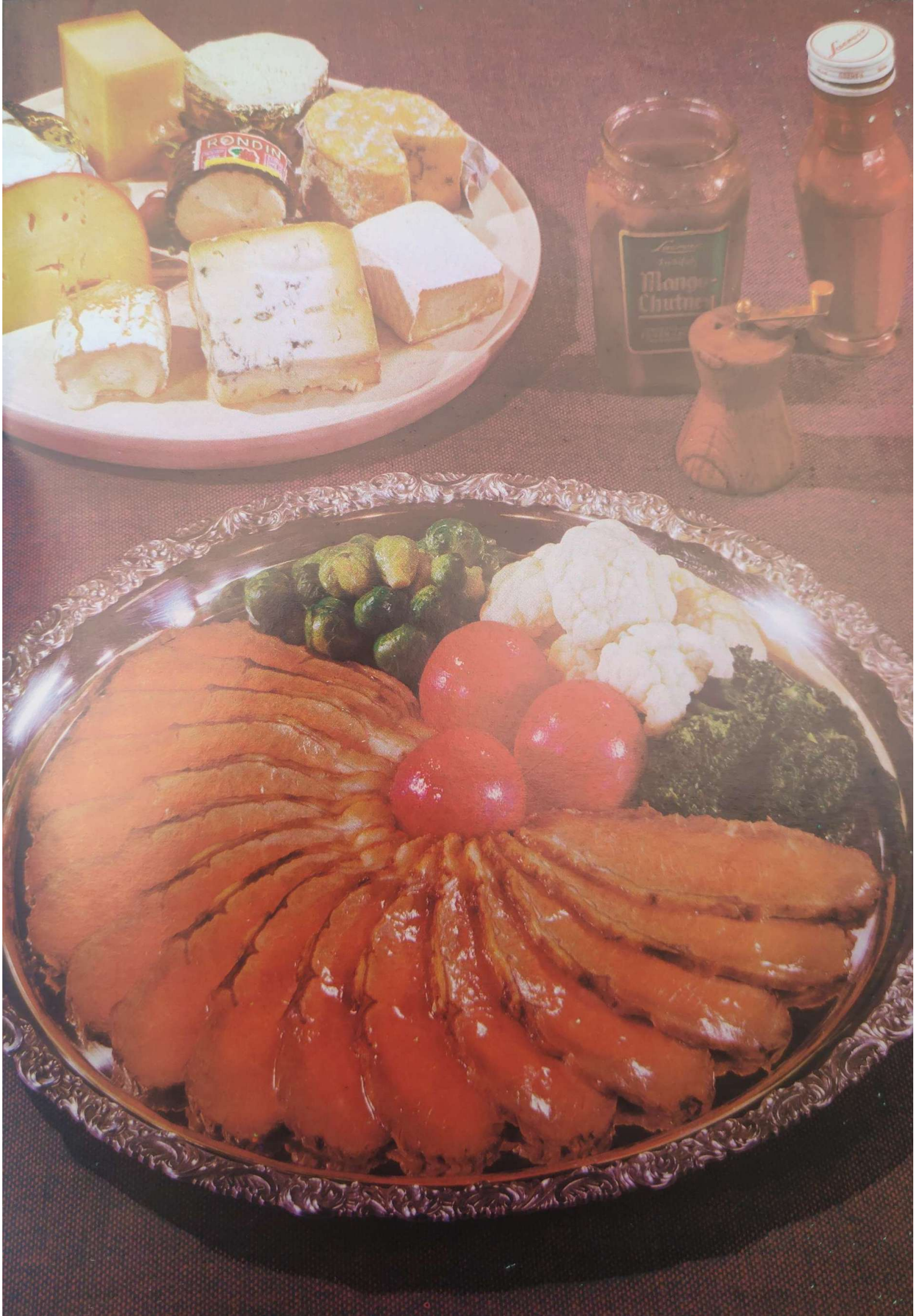
Kad uslužujemo užinu, dakle, čaj, kavu ili kakao, potrebna nam je osnovna posuda za te napitke. Crnu kavu donosimo na stol u džezvi ili u posebnoj posudi za kavu.

Za čaj se ta posuda naziva čajnik, a slična je i za kakao. Za mlijeko postoji posebna posuda. Šećer se uslužuje također u posebnoj posudi. Ako je šećer u kockama, tada se posudi dodaju i kliješta za šećer, odnosno ako je kristalni šećer, dodaje se žličica za kavu. Uz čaj se uslužuju kriške limuna i rum (nikako iz boce nego u manjim, obično kristalnim posudama za rum; takve posudice postoje i za limunov sok).

Kod jela ne valja nikada forsirati tempo. Stoga se slijedeće jelo uslužuje tek pošto su svi kod stola završili s prethodnim jelom. Mali je predah kod jela poželjan, jer je zdrav.

II

POSEBNI DIO


RONDIN
Mango
Chutney

Umaci

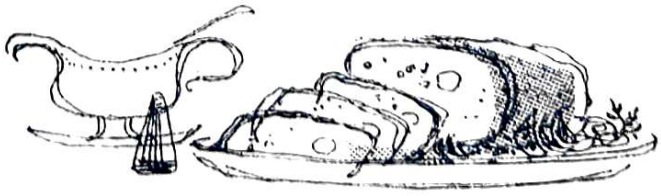
Poznata je stara poslovica da se po dobrom umaku poznaje dobra kuharica. Postoji mnogo vrsta umaka, jednostavnih i složenijih, blagih i pikantnih. Za umake moramo upamtiti ovo pravilo: uz nježno i bijelo meso i uz riblja jela i fino povrće pristaju blagi umaci; a jela jačeg okusa zahtijevaju i oštre umake.

Svijetli se umaci mogu najbolje pripremiti ako upotrebljavamo dobar maslac. Što više okus svakog umaka možemo poboljšati dodajući nešto svježeg maslaca. Za bolje začinjanje umaka služe pirjane gljive. Svijetli se umaci lako vežu žumanjkom. Njega valja prethodno promućkati sa 2 žlice mlijeka, temeljca ili luka i dodati vrućem umaku uz istodobno mućkanje šibom.

Osjetljive dodatke kao npr. limunov sok, vrhnje, vino i drugo, smijemo dodati umaku tek na kraju, ali umak poslije toga više ne smije vreti. To isto vrijedi i za fino kosan peršun i vlasac.

Ako u sastav umaka ulazi zaprška, moramo je malo po malo nadolijevati tekućinom. Ona smije biti hladna, mlaka ili topla, ali nikako vrela.

Da spriječimo nastajanje grudica prilikom nadolijevanja upotrebljavamo šibu kojom mućkamo ili tučemo umak.



Hladna majoneza

SIROVINE:
3 žumanjka, 3 žlice ulja, sok od 1/2 limuna, 1/2 žličice senfa, 1/4 žličice Worcester umaka, papar i sol.

POSTUPAK:
Žumanjke posoliti i istući šibom dodajući kap po kap ulje. Zatim se dodaju limunov sok, sol, papar u prahu, senf, Worcester umak i nešto octa i šećera. Sve to valja dobro promiješati. Prema tome, taj se umak prigotavlja hladno. Uslužuje se uz kuhano ili pečeno meso, uz ribe, uz rakove itd. Majoneza se može brže i lakše napraviti ako se poslužimo električnom mješalicom.

Umak od celera

SIROVINE:
150 g celera u korijenu, 1 zelena paprika, 50 g masnoće, 2 dcl bijela vina, soli i papra po želji.

POSTUPAK:
Celer i paprika se režu u sitne kocke i pirjaju u vrućoj masnoći. Kada je povrće gotovo mekano dodaje se vino i kuha se. Zatim masu valja procijediti, dodati vodu ili goveđu juhu i kuhati 1/2 sata uz miješanje. Za to se vrijeme soli i papri prema ukusu.
Taj umak služi odlično kao dopuna kuhanoj peradi ili govedini.

Umak od kopra

SIROVINE:
Za zapršku: 50 g masnoće, 50 g brašna, peršunovo lišće.
Za umak: lišće kopra, 2 žlice vrhnja, 1/2 luka, limunov sok, ocat i sol.

POSTUPAK:
Najprije se pravi svijetla zaprška, zatim se dodaju sitno nasjeckan luk i peršun. Sve se to pirja dok ne dobije svijetložutu boju, a onda se dolije voda ili goveđa juha. Pošto se sve prokuhalo, dodaju se sitno nasjeckan kopar, vrhnje, limunov sok ili ocat i sol. Umak se kuha oko 1/4 sata.
Taj se umak uslužuje uz kuhanu govedinu i uz kuhanu perad, ali i uz kuhan krumpir, osobito uz mladi krumpir.

Holandski umak

SIROVINE:
100 g maslaca ili margarina, 2 žumanjka, 10 g zelene paprike, 2 žlice octa, 1 žlica limunova soka, nekoliko zrna papra, sol i 1/2 žličice Worcester-umaka.

POSTUPAK:
U razrijeđenom se octu ukuhavaju zrna papra i sitno narezana paprika. Pošto se to prokuha ocijedi se kroz sito, pa kada se ohladi, dodaju se prethodno kroz sito protisnuti žumanjci. Na slaboj se vatri tekućina tuče šibom dok se zgusne, a zatim se uz stalno miješanje kap po kap dodaje otopljen maslac i začini se solju, Worcester-umakom i limunovim sokom, pa se sve prokuha na slaboj vatri.

Umak od hrena s jabukama

SIROVINE:
1 kg kiselih jabuka, 2 žlice octa, 10 g očišćenog hrena, šećer prema ukusu i limunov sok prema želji.

POSTUPAK:
Jabuke oguliti, naribati i pirjati uz dodatak limunova soka. Nakon kratkog pirjanja masu procijediti kroz gusto sito. Zatim dodati nariban hren, šećer a po želji i ocat. To je sve potrebno dobro promiješati.
Taj se umak uslužuje uz kuhanu govedinu ili uz piletinu.

Umak od gljiva

POSTUPAK:
Gljive oprati i rezati na tanke ploške. Zatim ih pirjati zajedno s lukom i peršunom, koje smo prethodno sitno nasjeckali. U drugoj se tavi pravi svijetla zapršk a, koja se nadolijeva goveđom juhom ili vodom i to se dobro prokuha. Poslije toga se dodaju limunov sok, papar i vrhnje uz miješanje i to se kuha oko 1/4 sata na umjerenoj vatri. Sve je to potrebno češće miješati.
NAPOMENA:
Umjesto svježih gljiva može se uzeti i 20 g sušenih gljiva, ali ih je prethodno potrebno namočiti.

SIROVINE:
200 g gljiva,
50 g masnoće,
30 g brašna,
2 žlice vrhnja, 1/2 luka,
peršun u lišću, sol
i limunov sok.

Umak od hrena sa žemljama

POSTUPAK:
Skinuti koru sa žemlji. Ostatak narezati u ploške, umočiti u hladnu goveđu juhu i zakuhati. Zatim se masa tuče šibom, dodaju se nariban hren, vrhnje ili mlijeko, sol i masnoća. Dobro se promiješa i kratko vrijeme prokuha. Na taj se način dobiva svijetli umak od hrena.
Ako se umjesto vrhnja doda 2 žumanjka, umak će biti žućkaste boje.
Taj umak se uslužuje uz kuhanu govedinu ili uz kuhanu perad.

SIROVINE:
40 g očišćenog hrena,
20 g maslaca, 2 žemlje,
2 žlice vrhnja,
1/4 l goveđe juhe i soli.

Umak od krastavaca

POSTUPAK:
U svijetlu zapršku dodaju se fino nasjeckani luk i peršun. Zatim se u zapršku dolije voda ili goveđa juha i dobro se prokuha. Krastavci se moraju oguliti, rezati u ploške i u toj juhi kuhati oko 10 minuta, odnosno dok ne omekšaju. Umak se mora posoliti, a prema želji se dodaje ocat i na kraju vrhnje. Ako na tržištu nema svježih krastavaca mogu poslužiti i krastavci u octu. U tom je slučaju krastavce potrebno rezati u male kockice i kuhati ih oko 1/2 sata.

SIROVINE:
2 veća svježa krastavca,
50 g masnoće, 50 g brašna,
2 žlice vrhnja, 1/2 luka,
lišće od peršuna i ocat
prema ukusu.

Umak od luka

POSTUPAK:
U vrućoj se masti prži šećer dok ne dobije svjetložutu boju, zatim se dodaje rezani luk i prži se dok ne potamni, ujedno tu masu valja pobrašniti. Tada se dolije voda ili goveđa juha i dobro se prokuha. Umak se mora procijediti kroz gusto sito, zatim posoliti, a prema želji se dodaje i limunov sok ili ocat. Procijeđen je umak potrebno još kratko prokuhati.

SIROVINE:
150 g luka, 15 g šećera,
40 g brašna, 40 g masnoće,
soli i octa prema ukusu.

Umak od jetre peradi

SIROVINE:
250 g jetre peradi, 40 g masti, 1 luk, 1 žličica crvene paprike, 1 žličica tvrdo ukuhane rajčice, 2 dcl juhe, sol, papar, režanj češnjaka, žličica rastopljenog maslaca, 1 žličica brašna, po želji 2 žličice bijelog kiseloga vina.

POSTUPAK:
Sitno nasjeckati jetra, ispržiti ih na masti zajedno sa sitno nasjeckanim lukom. Tome dodati crvenu papriku, ukuhanu rajčicu, juhu, zgnječeni češnjak, posoliti, popapriti i ostaviti da se kuha deset minuta. U međuvremenu se vilicom zgnječi brašno s rastopljenim maslacem, pa se mješavina malo-pomalo dodaje u umak. Na kraju se dodaje vino.

Umak madeira

SIROVINE:
100 g gljiva (najbolje šampinjoni), 10 g zelenih paprika, 50 g maslaca ili margarina, 30 g brašna, 2 žlice desertnog vina (prošeka, slatke malvazije ili maraštine), peršuna, Worcester umaka i soli.

POSTUPAK:
Gljive, papriku i peršun fino nasjeckati i popržiti na maslacu ili na margarinu, zatim dodati brašno, pomiješati i doliti vodu ili goveđu juhu i desertno vino, dodati Worcester umak i posoliti.
Taj se umak upotrebljava kao dobar prilog uz pečena mesa.

Umak od rajčica
(sa zaprškom)

SIROVINE:
750 g rajčica, 1/2 luka, 20 g masnoće, peršunova lišća. Za zapršku: potrebno 40 g masnoće i 40 g brašna.
Umaku se dodaju sol i šećer prema ukusu, a ako se želi pikantan umak može se dodati nešto limunova soka ili mala šalica crvena vina.

POSTUPAK:
Oprane se rajčice raspolove i pirjaju u masnoći zajedno s lukom i peršunom. Kada je to pirjano, procijedi se kroz gusto sito. Procijeđena se masa umiješa u svijetlu zapršku i dolije se voda ili goveđa juha, umak se odmah zašećeri i posoli, a prema ukusu se dodaju limunov sok ili crveno vino. Umak se neko vrijeme mora kuhati.
Ako na tržištu nema svježih rajčica umak se može napraviti i od koncentrata rajčica, tada se uzima oko 180 g koncentrata.

Madžarski umak

SIROVINE:
30 g sušene slanine ili šunke, 8 g luka, 40 g maslaca ili margarina, slatka paprika u prahu, 2 žlice vrhnja, malo soli.

POSTUPAK:
Luk i šunku, odnosno sušenu slaninu, narezati u male kocke i pržiti na maslacu ili margarinu. Zatim dodati papriku, kiselo vrhnje i španjolski umak. Sve se to prokuha i procijedi kroz sito.
Taj se umak uslužuje uz kuhana jaja, uz teleći odrezak i uz druga kuhana jela od mesa.

Umak od rajčica
(bez zaprške)

POSTUPAK:
Oprane se rajčice izrežu na polovine i pirjaju u masnoći zajedno s polovinom luka i sa cijelim lišćem peršuna. Kada sve postane mekano, pobrašni se, malo se promiješa i opet se pirja. Zatim se nalije voda ili goveđa juha, posoli se i pošećeri. Tekućina se mora prilično prokuhati da bi se dobio umak prema željenoj gustoći. Na kraju se umak procijedi kroz gusto sito i još se jednom kratko prokuha.

SIROVINE:
750 g svježih rajčica, 40 g masnoće, 40 g brašna, 1/2 luka, nešto peršuna u lišću, šećer i sol prema želji.

Umak od rajčica
(sa slaninom i povrćem)

POSTUPAK:
Slanina, luk, mrkva i celer režu se na sitne komade i prže u vrućoj masti. Zatim se smjesa pobrašni, doda joj se lovorov list, kratko se pirja i u to se dodaju oprane, oguljene i raspolovljene rajčice, odnosno koncentrat od rajčica. Sve zajedno se opet malo pirja, zatim se doda vodu ili goveđu juhu, pomiješa se i dodaju se sol, papar i nešto šećera, pa se zatim kuha sat do sat i pol. Umak se procijedi kroz gusto sito i još se jednom pirja.
Taj se umak dodaje uz kuhanu govedinu ili uz perad.

SIROVINE:
750 g svježih rajčica, ili 180 g koncentrata od rajčica, 50 g masnoće, 30 g brašna, 50 g sušene slanine ili šunke, 50 g luka, mrkve i celera u korijenu, peršun u lišću, 1 lovorov list, malo limunova soka.

Umak od povrtnih začina

POSTUPAK:
Povrtni se začini režu u sitne kocke i polako se pirjaju u masnoći. Zatim se dodaje brašno, promiješa se i još se malo pirja. Potom se dodaje goveđa juha ili voda, sol, papar, ocat ili limunov sok i vrhnje. To se sve izvan vatre dobro promiješa i zatim se kratko prokuha na slaboj vatri.
Taj se pikantan umak može uslužiti uz svako mesno jelo.

SIROVINE:
40 g masnoće, 10 g luka, 10 g gljiva, 10 g mrkve, 10 g celera (korijena), 100 g peršuna (korijena), 2 žlice vrhnja, 1 žlica octa ili odgovarajuća količina limunova soka, sol i papar prema ukusu.

Umak od ribiza

POSTUPAK:
Žele od ribiza (marmeladu) i marmeladu od šipka dobro promiješati, zatim dodati vino, senf, sok od naranče i limuna i nariban hren s malo soli. Sve se to opet dobro promiješa i pusti da stoji 1 sat. Zatim se umak procijedi kroz sito, dodaju se crveno vino i naribana kora naranče i limuna. To se sve prokuha na slaboj vatri. Prema želji se može dodati i šećer.
Uslužuje se hladno uz razna mesna predjela, uz divljač, uz pečeno goveđe meso i uz drugo.

SIROVINE:
2 žlice želea od ribiza ili 3 žlice marmelade od ribiza, 2 žlice marmelade od šipka, 2 žlice crvena vina, 20 g očišćenog hrena, 50 g senfa, sok od 1/2 naranče, sok od 1/2 limuna, sol.

Mliječni umak ili béchamel

SIROVINE:
1/2 l mlijeka, 40 g masnoće, 30 g brašna, 100 g otpadaka od teletine, 1/2 luka, sol, papar i prema želji muškatni orah.

POSTUPAK:
Luk i meso narezati na male kocke i pirjati u vrućoj masnoći. Zatim smjesu pobrašniti, dodajući sol, papar i malo naribanog muškatnog oraha. Sve se to pirja dok ne dobije svijetlu boju, a onda se doda mlijeko i kuha se na slaboj vatri 1 sat. Umak se ocijedi kroz gusto sito.
NAPOMENA:
Taj se umak može pripremiti i bez teletine.

Umak od srdjela
(topli)

SIROVINE:
2 slane srdjele, 10 g kapara, 40 g masnoće, 40 g brašna, 1/2 luka, peršun u lišću i malo korice od limuna.

POSTUPAK:
Sitno nasjeckan luk pržiti u vrućoj masti. Zatim dodati brašno, malo promiješati, dodati goveđu juhu ili vodu, sitno nasjeckane kapare, sjeckan peršun, sjeckane srdjele i limunovu koricu. To se sve mora dobro prokuhati.

Umak od srdjelica
(hladni)

SIROVINE:
3 srdjele, 3 žumanjka, 2 žlice ulja, 2 žlice octa, senf i limunov sok, sol i papar po ukusu.

POSTUPAK:
Tvrdo kuhane žumanjke i srdjele procijediti kroz sito. Zatim dodati ulje kap po kap i neprekidno miješati. Sve se to radi hladno. Potom se dodaju vodom razrijeđen ocat, senf i prema želji limunov sok i dobro se promiješa.
Taj se umak mnogo upotrebljava za razna mesna jela, kuhana ili pečena, a može se usluživati i uz divljač.

Španjolski umak

SIROVINE:
300 g rajčice, 50 g brašna, 30 g maslaca ili margarina, 1/2 l goveđe juhe, 10 g sušene slanine, 15 g mrkve, 15 g luka, soli i papra, lišće peršuna i 1 dcl bijela vina.

POSTUPAK:
Od brašna i masnoće pravi se svijetla zaprška. Tome se dodaju juha, u kocke narezana sušena slanina, mrkve i luk, vino i sitno nasjeckan peršun. Sve se polako kuha oko 2 sata. Pjenu valja obrati. Zatim procijediti sok, dodati nešto juhe i ponovno prokuhati. Poslije toga se umaku dodaju svježe, prethodno pirjane rajčice ili oko 100 g koncentrata od rajčice, pa se sve ponovno prokuha, procijedi kroz sito i hladno usluži.

Umak tartar

SIROVINE:
1 mali slani krastavac, 1/2 srdjele, 1/2 luka, kapari, lišće peršuna i majoneza.

POSTUPAK:
Oguliti krastavac i narezati ga na sitne kocke. Srdjelu očistiti i također izrezati na sitne kocke kao i kapre, luk i peršun. To se sve uz dodatak majoneze miješa dok se ne dobije pjenasta masa, a onda se hladi u hladnjaku.
Taj se hladni umak uslužuje uz hladno i toplo pečenje, uz hladnu i toplu ribu i uz rakove.

Umak od vlasca

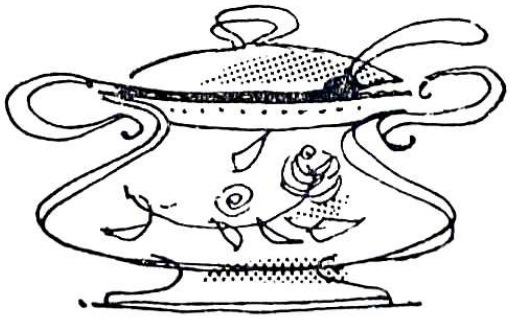
POSTUPAK:
Hladnu goveđu juhu i kroz sito propasirana 2 žumanjka zajedno s rižinim brašnom i sokom od limuna zagrijati na pari uz miješanje šibom. Zatim dodati kap po kap ulje, ne prekidajući miješanje i na kraju dodati sol, ocat i fino kosani vlasac.
Ovaj se umak uslužuje uz kuhanu govedinu ili uz kuhanu perad.

SIROVINE:
1/8 l goveđe juhe,
2 tvrdo kuhana žumanjka,
malo limunovog soka
i na vršak noža rižina
brašna, 1 žlica ulja,
sol, ocat prema okusu i
vlasac.

Hladan umak od tikvica

POSTUPAK:
Dobro oprati i očistiti tikvice, narezati ih na ploške i pirjati u dubokoj posudi, dodati sol i papar, maslinovo ulje i češnjak. Poslije desetak minuta izvaditi češnjak, ocijediti ulje s tikvica, pa dodati ocat i pustiti da pokriveno naglo vri, sve dok se ne ispari sav ocat. Tada ukloniti tikvice s vatre, staviti ih u zdjelu i doliti toliko octa da tikvice budu posve pokrivene. Ostaviti da stoje 24 sata, uopće ih ne dirajući. Poslije dodati nekoliko zrna borovica, soli, papra i svježe žalfije. Sve se stavi u steriliziranu bocu i odozgo se nalije svježe ulje, dobro se zatvori i čuva u hladnjaku. Tako prigotovljene tikvice najbolje su poslije 10—15 dana.

SIROVINE:
1 kg tikvica, sol, papar,
pola čaše maslinova ulja,
režanj češnjaka,
3 žlice octa,
nekoliko zrna borovice,
žalfija.



Juhe

Postoji razlog zbog kojeg članovi domaćinstva vole juhe. Juha je odličan uvod u glavni obrok. Ona ili izaziva tek, ili djelomično utažuje glad. Zbog toga gotovo svakodnevno susrećemo juhu kao prvi slijed kod ručka, a rjeđe kod večere. Ima i praktičnih razloga zbog kojih domaćice glavni obrok obogaćuju nekom juhom. Tu prije svega valja spomenuti da su juhe relativno jeftine, jer je osnovni materijal u jelu voda, a ta je gotovo besplatna. Osim toga su juhe lako probavljive, pa ih mogu jesti bolesnici, rekonvalescenti i stari ljudi. Postoji mnogo vrsta juha, pa domaćice nikad nisu u neprilici kada moraju izabrati neku juhu.

Svaka će domaćica s malo iskustva pogoditi koju juhu da skuha. To se najviše odnosi na godišnje doba i na sezonu svježeg povrća ili na druge sirovine. Isto će tako domaćica brzo steći iskustvo da u bistru juhu ne izabere uložak od tjestenine, ako je tjestenina glavno jelo ili prilog uz neko mesno jelo. Ona će, dakle, nastojati da se u jednom obroku ne ponavlja ista sirovina. Ili drugi primjer: ne bi se mogao preporučiti ovakav sastav ručka: juha od rajčice i umak od rajčica uz kuhanu govedinu i krumpir. Osim toga ni oku nije ugodno da i kod juhe i kod umaka bude ista crvena boja.

Juhe se dijele na bistre i na vezane. Bistre su juhe lakše probavljive od vezanih juha. Bistre juhe imaju u pravilu manju kaloričnu vrijednost od vezanih juha, pa iz toga slijedi da će domaćica kombinirati jednu bistru juhu (jer ima manju kaloričnu vrijednost i jer je lakše probavljiva) s nekim težim jelom koje ima veću kaloričnu vrijednost, i obratno. No i bistrim se juhama može povećati kalorična vrijednost ako se u njih ukuha ili doda neki uložak, npr. lijevanci od jaja, biskvit, fritate, rezanci i dr. Bistre juhe mogu biti i vrlo hranjive ako se kao uložak u njih stave npr. savijača od mesa, okruglice ili žličnjaci od jetara i sl.

Juhama se može poboljšati okus raznim začinima i mirodijama. Najpoznatija je mirodija za juhe papar u prahu. Ima i takvih povrtnih začina uz pomoć kojih se uljepšava izgled juhe, npr. sitno nasjeckan peršun, celer ili vlasac.

Ako se želi dobiti bolja juha meso se (npr. govedina, kokoš ili drugo meso) stavlja u hladnu vodu i zatim se kuha. A ako se želi sočno i dobro jušno meso, tada se

meso stavlja u vrelu vodu, jer se u tom slučaju pore u sastavu mesa zbog nagle vrućine, brzo skupe, pa vrijedni sokovi ne mogu prijeći u juhu.

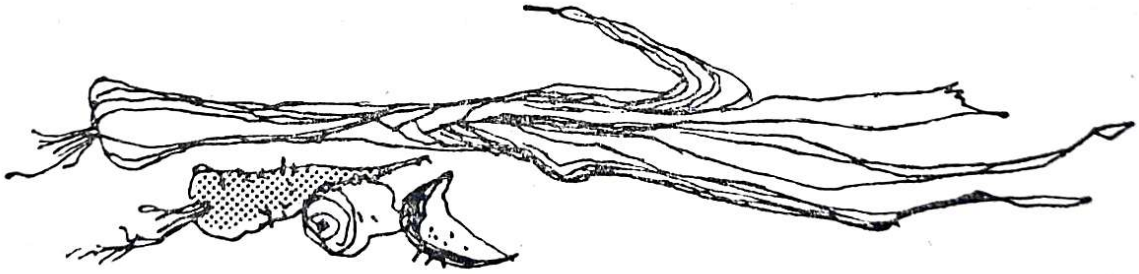
Najjednostavnije vezane juhe prave se od zaprške, bila ona svijetla ili tamna, ili od pirjanog povrća, od kosti, od mesa ili od mesa u masnoći. U svakom je slučaju zapršku ili pirjane namirnice potrebno nadolijevati vodom ili temeljcem u kojemu je prethodno kuhano povrće ili meso. Guste se juhe mogu dobiti i protiskivanjem kroz sito povrtnih začina, krumpira, graha, graška itd. Juhe se mogu vezati jajima, vrhnjem, mlijekom, ribanim sirom itd. Time se svaka vezana juha popravlja, a osobito se popravlja njezin okus.

Kod kuhanja juha potrebno je držati se ovih pravila:

— žumanjak za vezanje juhe nikada ne smije kuhati, nego ga valja razmutiti kad juha više ne ključa i to neposredno prije usluživanja.

— Sir ribanac uslužuje se u staklenoj zdjelici da bi svatko stavio u juhu koliko želi.

— Nasjeckan peršun, celer ili vlasac stavljaju se u juhu neposredno prije usluživanja, jer ti začini ne smiju vreti.



Alaska čorba

POSTUPAK:
Ribu očistiti, oprati i izrezati na komade. Luk očistiti, sitno nasjeckati i spržiti na masti, pa dodati ribu, očišćeno i narezano povrće, posoliti, dodati papar i zaliti hladnom vodom. Ostaviti da se lagano kuha 15—20 minuta. Kad je sve mekano, juhu procijediti, izvaditi veće komade somovine, a ostalo meso i povrće protisnuti i ponovno staviti u juhu. Kuhati dok somovina posve omekša. Žumanjke pomiješati s octom i s malo juhe, pa doliti u juhu, koja se uslužuje s kockicama prženoga kruha.

SIROVINE:
2 kg rezane sitne ribe,
1 kg somovine,
začinsko povrće za juhu,
dva stručka zelenog celera,
dvije velike paprike,
list lovora, papar u zrnu,
350 g luka, 2 žumanjka,
dvije žlice vinskog octa,
sol, kockice prženog kruha, mast.

Begova juha

POSTUPAK:
Sve sastojke staviti u veći lonac i polako kuhati. Povremeno dolijevati vodu. Kada juha bude gotova ocijediti je. Kokoš se očisti od kostiju i kože, a meso se reže u male kockice i stavlja se u juhu. Isto se tako režu celer, peršun i mrkva. Kupus se također prethodno nareže u male kocke, pa se kada je sve narezano doda nešto vegete i oraščića i malo se prokuha.

SIROVINE:
Jedna kokoš,
120 g korijena od celera,
120 g korijena peršuna,
120 g mrkve,
1/5 kg telećih kosti,
200 g svježeg kupusa,
nekoliko zrna crnog papra,
malo oraščića,
vegeta i sol.

Bistra juha s okruglicama od mljevenog mesa

Umiješati u mljeveno meso žlicu vrhnja, malo papra, soli i nasjeckanog zelenog peršuna. U vrelu bistru goveđu juhu (od kosti ili koncentrata) ukuhati male okruglice od spomenute mase. Prije usluživanja posuti juhu nasjeckanim peršunom.

Bistra juha

POSTUPAK:
Kosti oprati, rasjeći i staviti na dno lonca. Zatim oprati meso, razrezati ga na manje komade, staviti na kosti i doliti mlakom vodom. Začinsko povrće dobro oprati, pa ako je veliko, prerezati ga po duljini u nekoliko komada. Luk staviti na ploču štednjaka da dobije zlatnožutu boju i dodati ga u juhu. Kad juha zavri, obrati pjenu, dodati povrće i sol, pa polagano oko tri sata iskuhavati. Skuhano meso izvaditi i staviti u toplu slanu vodu da ne pocrni. Potom skinuti juhu s vatre, zalijevati je s nešto hladne vode i ostaviti da se taloži, a onda je procijediti kroz platno i još jednom prokuhati.
Juha će biti mutna, ako se pravodobno ne pobere pjena ili ako se prenaglo kuha.

SIROVINE:
1 kg govedine (prsa, potrbušnica ili vrh kuka),
40 g celerova korijena,
40 g mrkve,
40 g korijena peršuna,
1/2 luka, 1 režanj češnjaka,
sol, peršunov list,
1,3 l vode i nešto goveđih kosti.

Francuska juha od češnjaka

SIROVINE:
12 režnjeva češnjaka,
1 list lovora,
1 žlica maslinova ulja,
malo muškatnog oraščića,
3 jaja, sol, papar,
pržene kockice kruha,
ribani parmezan.

POSTUPAK:
Sa češnjaka skinuti samo vanjsku, tvrdu ljusku, pa ga zatim zgnječiti. To staviti u 1 litru vode, dodati lovor, sol, papar, muškatni oraščić i skuhati. Prije usluživanja ukloniti s vatre, vilicom čvrsto istući jaja kao za omlet i polagano ulijevati u juhu uz brzo miješanje. Na tanjure staviti kockice prepr-ženog kruha, poškropiti maslinovim uljem, posuti ribanim sirom i zaliti juhom.

Tamna goveđa juha

SIROVINE:
1 kg govedine,
50 g goveđe jetre i slezene,
120 g začinskog povrća (celer, peršun, mrkva),
1/2 luka, soli,
1 režanj češnjaka,
kosti, lišće peršuna
i 1,3 l vode.

POSTUPAK:
Kosti, slezenu i jetra isjeći na male komade i na moždini popržiti u pećnici da dobije rumenu boju. Povrće se reže na manje komade i posebno se prži na luku. Pošto postane smeđe, stavlja se zajedno s mesom i kostima u hladnu vodu. Kad juha zavri oberu se pjena i mast, dodaju se sol i mirodije i juha se ostavi da polagano kuha 3 i pol sata. Zatim se izvadi meso i položi se u toplu slanu vodu. Juha se skine s vatre, zalije se s nešto hladne vode i ostavi da se taloži, onda se procijedi kroz platno i još jednom prokuha.

Hladna juha od krastavaca

SIROVINE:
3 krastavca,
1 režanj češnjaka,
1 žlica sitno nasjeckanog kopra,
2 šalice kiselog vrhnja,
2 žlice maslinova ulja,
1 žlica sitno nasjeckanog zelenog peršuna,
kockice prženog suhog kruha.

POSTUPAK:
Krastavce oguliti, pa ih naribati ili veoma oštrim nožem narezati na posve tanke, gotovo prozirne kolute. Posoliti i ostaviti da stoji. Češnjak očistiti, sitno nasjeckati i zgnječiti. Tada u posudu staviti vrhnje, kopar, peršun i čvrsto tući da bi se dobila jednolična tekućina. Krastavce istisnuti među dlanovima, dodati u juhu i začiniti uljem. Ta je juha osobito prikladna za toplije dane.
Svakom ukućanu staviti na tanjur kockice prženog kruha i preliti hladnom juhom.

Juha od gljiva

SIROVINE:
300 do 500 g svježih gljiva,
ili 50 g sušenih gljiva,
40 g maslaca,
1 žlica nasjeckanog luka,
30 g brašna,
1 1/4 l vode,
2 do 3 žlice vrhnja,
žličica limunova soka i
peršun.

POSTUPAK:
Gljive očistiti, oprati i narezati u tanke ploške. Pirjati ih u vrućoj masti s fino nasjeckanim lukom i peršunom. To pobrašniti i dodati vodu. Juhu posoliti i kuhati 15 do 20 minuta. Na kraju je začiniti vrhnjem i limunovim sokom.
Ako se upotrebljavaju sušene gljive, potrebno ih je dan prije namočiti, i poslije toga kuhati dok postanu mekane. Zatim ih rezati u ploške, pa kuhati juhu kako je gore opisano. Prema želji se može ukuhati uložak npr. krumpir u malim kockicama.

Indonezijska juha

POSTUPAK:
Luk narezan na sitne kocke prži se u margarinu ili maslacu da dobije svijetložutu boju. Zatim se dodaju banana i jabuka — banana narezana na ploške, a jabuka naribana. To se pomiješa i malo-pomalo se doda 1 l goveđe juhe. Masu je potrebno češće miješati, odnosno, još je bolje, češće tući. Juhu kuhati 8 minuta, a prije usluživanja umiješati 2 žlice slatkog vrhnja i curry-prah. Pritom juha ne smije vreti.

SIROVINE:
1 luk, nešto margarina ili maslaca, 1 banana, 1 jabuka, 1 žlica curry-praha i nešto brašna, 2 žlice slatkog vrhnja.

Juha od bundeva

POSTUPAK:
Maslac rastopiti i izmiješati s brašnom, postepeno dodavati mlijeko i kuhati, prije nego što zavri potrebno je povremeno miješati. Zatim umiješati cimet, sol, šećer, bundevu, oraščić i juhu, pa zagrijati i malo juhe pomiješati s žumanjkom. Razmućeni žumanjak uliti u juhu i neprestano miješati, pa sve još dvije minute dokuhati.
Usluživati s prženim kockicama kruha.

SIROVINE:
2 žlice maslaca, 2 žlice brašna, malo cimeta, 1 žličica soli, 2 i pol šalice mlijeka, 1/4 šalice pržena šećera, malo oraščića, 1/2 kg kuhane bundeve, 1/2 šalice goveđe juhe, 1 tučeni žumanjak.

Juha od cvjetače

POSTUPAK:
Cvjetaču odvojiti na cvjetiće i skuhati u slabo slanoj vodi u koju je dodan peršun. U međuvremenu od brašna i ulja pripremiti svijetlu zapršku, pa je preliti vodom u kojoj se kuhala cvjetača. Dodati žumanjak, vrhnje i već kuhani grašak. Ako se juha želi pojačati, mogu se dodati još kocke juhe.

SIROVINE:
200 g vvjetače, 1/2 l vode, sol, 1 žlica sitno nasjeckana peršuna, 1 žlica ulja, 1 žlica brašna, 1 žumanjak, 1 žlica vrhnja, 2 žlice očišćenog graška (može konzerviranog), 1 kocka juhe.

Juha od graha

POSTUPAK:
Namočen grah ocijediti i staviti da se kuha u neslanu vodu. Slaninu narezati na sitne kockice, otopiti ih, pa dodati očišćeno i narezano povrće. Pošto povrće dobije lijepu boju, dodati ga grahu. Kuhati otprilike 2—2 i pol sata, prethodno dodavši začin. Kad sve postane mekano, izvaditi začine, a sve ostalo protisnuti kroz sito. Ako je pregusto, dodati vrhnje i još malo vode, pa ostaviti da još jednom zavri. Provjeriti da li je dovoljno slano.

SIROVINE:
1/4 g graha, 2 mrkve, 1 poriluk, 1 luk, 1 veliki korijen peršuna, 1 celer, majčina dušica, list lovora, sol, papar, 150 g suhe slanine, 1 žlica kiselog vrhnja.

Juha od divljači

SIROVINE:
1/2 kg mesa od divljači, 1/2 kg kosti od divljači, nekoliko kožica suhe slanine, 1 luk, začinsko povrće za juhu, 6 zrna borovnice, 1 list lovora i 1 karanfilić, sol, 1 omot duboko smrznutih mahuna ili graška (može konzerva), 100 g gljiva lisičina; za okruglice: 1/2 žličice maslaca, 60 g brašna, 1 jaje, sol, nasjeckan zeleni peršun.

POSTUPAK:
Meso, kosti, začinsko povrće za juhu i začine staviti u hladnu vodu da se kuha 1 sat. Zatim juhu ocijediti, ako je potrebno dosoliti i ponovo staviti na vatru. U kipuću juhu dodati mahune ili grašak, kuhanu mrkvicu narezanu na ploške i očišćene i oprane gljive. Meso osloboditi od kostiju, narezati ga na kocke i ponovo staviti u juhu.
U međuvremenu zamijesiti okruglice: u posudu staviti 1/8 l vode, maslac i sol, pa staviti na vatru da provri. Maknuti s vatre i brzo umiješati brašno da se ne zgruda. Opet pristaviti na vatru i miješati još neko vrijeme da se zgusne. Ukloniti s vatre, dodati jaje i nasjeckan zeleni peršun. Izraditi okruglice i skuhati ih posebno u slanoj vodi, pa ih kuhane dodati u juhu.

Juha od iznutrice odojka

SIROVINE:
Jetra, srce i pluća odojka, 2 luka, 2 žlice masti, 300 g riže, 1 žličica vinskog octa, mljevena crvena paprika, 1 češnjak, 1 vezica začinskog povrća za juhu, sol, papar.

POSTUPAK:
Dobro oprati iznutricu i potopiti je u vrelu vodu. Pošto se voda ohladi, sve narezati na manje komade. Na masti ispržiti očišćen nasjeckan luk i očišćeno začinsko povrće, pa kad to dobije boju, dodati rižu. Rižu pržiti uz neprestano miješanje dok i ona zažuti. Zaliti toplom vodom i dodati meso. Pošto riža i meso budu kuhani, dodati sol i papar, vinski ocat i nasjeckan i samljeven češnjak.

Juha od jagoda

SIROVINE:
300 g šumskih jagoda, 60 g šećera, 1 litra mlijeka.

POSTUPAK:
Sirove jagode protisnuti kroz sito od strune. Dodati šećer i šibom dobro izmiješati. Zatim dodati kuhano hladno mlijeko i sve to dobro izmiješati.
Tako se prigotavljaju i juha od jabuka i kajsija i drugog voća. Uslužuje se hladno.

Juha od ječma

SIROVINE:
150 g ječma (ričeta), 50 g maslaca, 1,5 l juhe (može i od kocke), 1 žumanjak, sol, papar, kockice prženog kruha.

POSTUPAK:
Samo očišćen, neoprani ječam staviti na zagrijan maslac i pržiti 2 minute. Ne smije suviše potamnjeti. Tada zaliti priređenom juhom i kuhati dok ječam omekša. U međuvremenu obirati pjenu. Kušajte da li je dovoljno slano, pa ako je potrebno, dodati još malo sali i papra. Ukloniti s vatre, umiješati žumanjak i poslužiti s kockicama pržena kruha.

Juha od jetre

POSTUPAK:
Jetra se ogule, izrežu na komade, isprže se s lukom na masti, pospu brašnom, preliju mesnom juhom i kuhaju se 30 minuta. Poslije toga se juha ocijedi, a čvršći se dijelovi sitno samelju i stave u juhu. Tome se dodaju slatko vrhnje, oraščić i sok od češnjaka.
Narezane gljive s očišćenim lišćem krasuljice jedini su dodaci juhi.

SIROVINE:
250 g svinjske jetre,
2 žlice maslaca, 1 luk,
mesna juha,
1 šalica slatkog vrhnja,
sol, oraščić,
1/2 žlice soka od češnjaka,
1/2 šalice gljiva,
2 žlice krasuljice.

Juha od kisela kupusa

POSTUPAK:
Povrće se čisti, pere i reže u ploške. Krumpir se sirov reže u kocke, pa se to zajedno s povrćem kuha u juhi. Kada su krumpir i povrće kuhani, sve se pasira. U margarinu se poprže u kockice narezana i nasjeckana slanina i fino nasjeckan luk. Zatim se dodaje grubo narezan kiseli kupus. To je neko vrijeme potrebno pirjati, a zatim staviti sve u pasiranu juhu. Dodati vrhnje i polako kuhati još desetak minuta. Prema želji se dodaje malo fino isjeckanog češnjaka ili narezane debrecinke.
Prije usluživanja juha se posipa sitno nasjeckanim peršunom.

SIROVINE:
200 g kisela kupusa, 1 luk,
30 g sušene slanine,
ukupno 150 g povrća,
(korijen celera, peršuna i mrkve), 200 g krumpira,
30 g margarina,
2 žlice kisela vrhnja,
1 l goveđe juhe ili juhe od kosti, sol, papar,
lišće od peršuna,
malo češnjaka.

Juha od kisela kupusa s mesom

POSTUPAK:
Meso narezati u veće komade kao za gulaš, zatim ga staviti u vruću masnoću, malo pirjati sa svih strana da dobije svijetlosmeđu boju. Poslije toga izvaditi meso. Luk rezati na kolute, a papriku na deblje rezance. Luk pirjati na maslacu do zlatne boje, dodati papriku i poslije koncentrat od rajčica. Kad je sve pirjano dodati meso i kiseli kupus, posoliti i popapriti. Doliti juhu (može od kocke) i ostaviti da se sve kuha jedan sat.

SIROVINE:
350 g govedine (za gulaš),
60 g maslaca ili margarina,
3 luka, 1 zelena ili crvena paprika,
3 žlice koncentrata od rajčice, 1/2 kisela kupusa,
sol, paprika u prahu i goveđa juha.

Juha od kisela kupusa sa šunkom

POSTUPAK:
Nasjeckan luk ispržiti na maslacu, tome dodati brašno, pa kada to požuti, zaliti mesnom juhom i dodati grubo narezan kiseli kupus da nastane gusta juha. Zatim staviti šunku narezanu na kocke, papar, oraščić, sol, mažuran, majčinu dušicu i lovorov list.
Juhu kuhati bar dva sata na blagoj vatri.

SIROVINE:
2 crvena luka,
2 litre mesne juhe (može kocka), kiseli kupus,
250 g sirove šunke,
maslac, brašno, papar, sol,
oraščić, mažuran, majčina dušica, lovorov list.

Juha od kupusa

SIROVINE:
500 g oguljenih krumpira,
3 žlice maslinova ulja,
500 g sitno isjeckanog svježeg zelenog kupusa,
soli.

POSTUPAK:
Krumpir kuhati u slanoj vodi dok omekša. Tekućinu ocijediti i sačuvati, a krumpir protisnuti kroz sito i ponovo staviti u vodu u kojoj se kuhao. Tome dodati isjeckani kupus i ulje, pa sve skupa kuhati dvije do tri minute.

Juha od krumpira

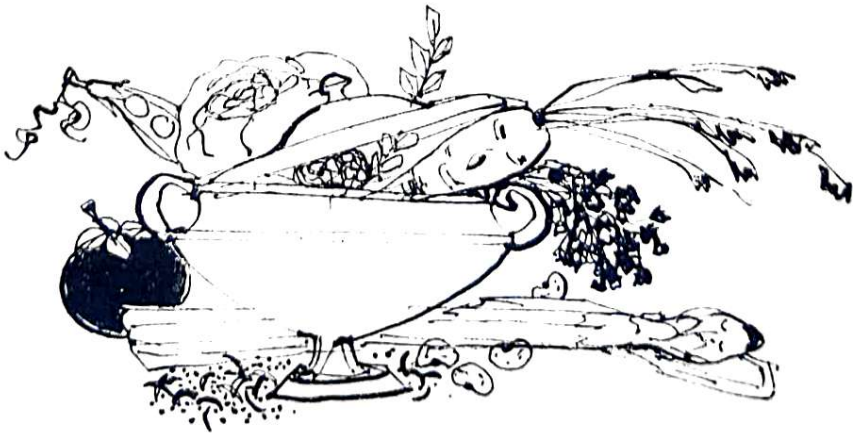
SIROVINE:
50 g masti,
60 g brašna,
250 g krumpira,
20 g luka,
sol, mažuran i
zeleni peršun.

POSTUPAK:
Krumpir izrezati na male kocke i kuhati u slanoj vodi. Od brašna i masti prigotoviti žutu zapršku, dodati fino nasjeckan luk, pa kada se zarumeni dodati mu fino nasjeckan peršun i mažuran. To se malo poprži i zalije hladnom vodom ili vodom i obarkom u kojem je kuhan krumpir. Juha se mora kuhati sat do sat i pol. Zatim je valja procijediti kroz sito, dodati kuhani krumpir i još jednom prokuhati.
Ako se zapršci doda malo mljevene paprike i pola dcl. kisela vrhnja, dobiva se krumpirova juha na madžarski način. Bez paprike, a s nešto octa i lovorova lista dobiva se krumpirova juha na slavonski način.

Juha od leće s hrenovkama

SIROVINE:
200 g leće, 1 krumpir,
1 struk celera,
1 mrkva, 1 luk,
1 žlica ukuhane rajčice,
1 kocka koncentrata juhe,
nasjeckani zeleni peršun,
4 hrenovke, sol, papar.

POSTUPAK:
Leću namočiti večer uoči kuhanja. Idućeg dana je ocijediti i staviti u lonac s posoljenom vodom. Dodati nasjeckanu i pirjanu mrkvu, celer i luk, kocku juhe i rajčicu. Staviti da se polagano kuha, a po potrebi dolijevati vodom sve dok leća ne omekša. Naribati sirov oguljeni krumpir i dodati ga leći, pa popapriti. Nekoliko minuta prije usluživanja juhi dodati hrenovke narezane na kriške i nasjeckan peršun.



Juha od mlade koprive

POSTUPAK:
Koprivu oprati, dobro posoliti i ostaviti da stoji 3/4 sata. Zatim je istisnuti i isprati u nekoliko voda. Na masti ispržiti nasjeckan luk i sve ostalo začinsko povrće, osim peršunova lista. Pirjati neko vrijeme, dodati mljevenu papriku i zaliti sa 7 — 8 šalica vode. Prokuhati, a zatim staviti nasjeckanu koprivu. Poslije 10 minuta usuti u juhu opranu rižu. Kad riža omekša, ukloniti s vatre, popapriti i dodati nasjeckan zeleni peršun. Provjeriti da li je dovoljno slano.

SIROVINE:
2 šake mlade koprive,
1 svežanj mladog luka,
začinsko povrće za juhu,
sol, papar,
mljevena crvena paprika,
3 žlice masti,
1/2 šalice riže.

Juha od mladog kukuruza

POSTUPAK:
Prirediti marinadu od 4 šalice hladne vode, kumina, lovora, bijelog i crvenog luka i octa. Posoliti. Rebarca razdvojiti i preliti marinadom, pa ostaviti preko noći. Na masti ispržiti luk, dodati rebra iz marinade, ali ih prethodno dobro oprati, zatim oguljeni krumpir narezan na sitne kockice, zrna kukuruza skinuti s klipa i zgnječiti, pa i njega dodati. Zaliti s mlijekom i s malo marinade.
Kuhati dok svi sastojci omekšaju, a onda dodati još soli i papra.

SIROVINE:
3 klipa mladog kukuruza,
1/4 kg svinjskih rebara,
1,5 žlica octa, sol,
malo kumina, papar,
mažuran, 1 list lovora, luk,
2 režnja češnjaka,
200 g mladog krumpira,
1/2 šalice mlijeka,
još 1 luk, 2 žlice masti,
sol, papar.

Juha od rajčica

POSTUPAK:
Očišćene rajčice razrezati na 4 komada i pirjati u malo slane vode. Zatim to procijediti kroz sito. Od masnoće, brašna i luka napraviti svijetlu zapršku i na to doliti sok od rajčica, dodati nešto šećera i kuhati uz prethodno miješanje oko 10 minuta. Na kraju pomiješati jaje s vrhnjem i uliti u juhu, ali juha više ne smije vreti. Prije posluživanja dodati fino sjeckan peršun. Prema želji se može ukuhati neki uložak npr. žličnjaci od krupice ili riža.

SIROVINE:
1 kg rajčica, 40 g masnoće,
10 do 20 g brašna,
1 žličica rezanog luka,
1 jaje, malo vrhnja,
šećer, peršun i sol.

Juha od suhog graška

POSTUPAK:
Večer uoči kuhanja namočiti grašak, idućeg dana ga skuhati i protisnuti kroz sito. Doliti toliko vode da se dobije jednolična kaša u koju su dodaje kipuće mlijeko. Staviti na vatru da zavri. Posoliti, popapriti i dodati oraščić i maslac. Juha mora biti dosta gusta i u nju se ne ukuhava nikakva tjestenina.

SIROVINE:
1/4 kg suhog graška,
2 dcl mlijeka, sol, papar,
malo ribanog muškatnog
oraščića, 1 žlica maslaca.

Juha od iznutrice divljači

SIROVINE:
1 kg iznutrice od divljih ptica, 2 mrkve, 1 celer, 2 krumpira, malo korijandera, malo bosiljka, mljevenog muškatnog oraščića, 2 šalice crvenog vina, 1 žlica ukuhane rajčice, 2 kobasice pečenice (sirove), sol, mljevena crvena paprika, mast.

POSTUPAK:
Na masti ispržiti očišćenu iznutricu od divljih ptica. Kad to dobije lijepu boju, dodati očišćene, oprane i na kockice narezane, krumpir, celer i mrkvu. Pošto i povrće zažuti, dolijati malo vode i kuhati. Začine staviti u vrećicu od gaze i uroniti je u juhu. Doliti vino, posoliti, dodati crvenu papriku i ukuhane rajčice. Juhu procijediti. Povrće iz juhe protisnuti i vratiti u juhu, a vrećicu sa začinima odstraniti. Pečenice oguliti, od mase načiniti okruglice i zakuhati ih u juhu. Na kraju iznutricu ponovo staviti u juhu.

Gusta juha od povrća

SIROVINE:
100 g mladog graha u zrnju, 2 mala patlidžana, 100 g mahuna (svježih ili iz konzerve), 2 krumpira, 1/2 male cvjetače, 1 mala tikvica, 1 svježi vrganj ili 25 g suhih vrganja, ulje, sol, papar, 200 g riže; zapršku; 1 luk, dosta peršuna, 4 svježe rajčice.

POSTUPAK:
U malo vode kuhati grah. Prije nego što bude sasvim skuhan, ukloniti s vatre. Izrezati patlidžane na kriške, a mahune na komadiće. U lonac sa 3 l kipuće vode staviti grah, patlidžane i mahune da vriju pola sata. U međuvremenu narezati krumpire i tikvice na kockice, a cvjetaču na cvjetiće, očistiti vrganj, pa i njega narezati na kriške. Sve povrće staviti u lonac, dodati 3—4 žlice ulja, sol, papar i kuhati cijeli sat. Posebno nasjeckati luk i peršun, pa ih prepržiti u tavici na dosta ulja. Zatim dodati oguljene i narezane rajčice i sve pirjati da se voda ispari. To dodati u lonac s povrćem i pustiti da se još malo prokuha. Dvadesetak minuta prije posluživanja, usuti rižu.

Juha od raznog povrća

SIROVINE:
1 luk, 1 debela mrkva, 1 celer, 1 režanj češnjaka, 3 zrele rajčice, peršun, 2 veća krumpira, 2 tikvice, 1 zelena paprika, 200 g tjestenine za juhu, 35 g maslaca, 50 g slanine u komadu, sol, papar, 2 žlice ribanog parmezana, 4 kriške kruha, ulje.

POSTUPAK:
Nasjeckati luk i pirjati ga u posudi s rastopljenim maslacem. Zatim dodati mrkvu, celer i tikvice, narezane na kockice to pirjati, pa zatim dodati nasjeckan češnjak i slaninu narezanu na rezance. Pirjati na umjerenoj vatri da sve dobro požuti. U međuvremenu oguliti i razrezati rajčicu na komade, pa je dodati drugom povrću. Posuti nasjeckanim peršunom, posoliti, popapriti i kuhati 15 minuta. Uliti 1 1/2 l vruće vode. U međuvremenu oguliti krumpir, razrezati ga na kockice kao i tikvice. Papriku razrezati na štapiće. Kad juha zavri, dodati joj pripremljeno povrće i sve skupa kuhati još 15 minuta. Kada povrće bude kuhano, dodati tjesteninu i kuhati još oko 20 minuta. Malo prije usluživanja, dodati nariban sir. Tu gustu juhu valja poslužiti uz pržene kriške kruha.

Juha od šparoga

POSTUPAK:
Skuhati šparoge, razrezati ih na komade i ispržiti na ulju s usitnjenim češnjakom. Začiniti s malo papra. Dodati 1 litru slabo slane vode. U međuvremenu u zdjelici istući jaja s dosta ovčjeg sira. Kad voda zavri dodati jaja i sir i pošto se jaja stisnu ukloniti s vatre. Juhu poslužiti veoma vruću, s komadićima prženog kruha.

SIROVINE:
1 kg šparoga,
4 žlice maslinova ulja,
4 jaja, 1 režanj češnjaka,
ovčji sir, komadići kruha,
sol, papar.

Juha od volovskog repa na rimski način

Gornji debeli dio volovskog repa reže se i siječe u komade za ragu. U tavi se prži mnogo luka sa sjeckanom slaninom. Kada luk i slanina postanu zlatnožute boje dodaju se komadi mesa, sol i papar. To se sve pirja. Prema potrebi se dolijeva goveđa juha. Posuda mora biti pokrivena. Prije no što volovski rep bude pirjan, vadi se i stavlja na toplo. U sok se dolijeva goveđa juha a zatim se toj masi dodaje 1 luk i korijen od celera narezan u rezance. Juha se ponovo soli i papri a dodaje se i malo češnjaka. Zatim se sve polako kuha, a prije nego što bude kuhano, dodaje se još nekoliko očišćenih i u kocke narezanih rajčica. Pošto rajčice budu kuhane protisne se juha i ponovo dodaje pirjano meso. To je sve potrebno još kratko vrijeme kuhati.

Juha od zečje iznutrice

POSTUPAK:
Prednje dijelove zeca (vrat, prsa, prednje noge) skuhati sa srcem i jetrom. U međuvremenu na masti zažutiti očišćen i nasjeckan luk, dodati brašno i napraviti zapršku. Dodati očišćeno, oprano i narezano povrće za juhu, još malo peći, pa zaliti juhom u kojoj se kuhala iznutrica. Dodati papar u zrnu i lovor, pa pustiti da vri dok začinsko povrće omekša. U međuvremenu skuhano meso očistiti od kosti, narezati i ponovo staviti u juhu. Po želji posoliti i dodati malo vinskog octa.

SIROVINE:
Prednji dijelovi zeca i iznutrice, 2 žlice masti,
2 žlice brašna, 1 mrkva,
1 peršunov korijen,
1/2 luka,
lovor, vinski ocat, sol,
papar.

Juha s goveđim prsima

Govedina se kuha u bijeloj juhi od luka. Kada je meso 3/4 kuhano u juhu se ukuhava krumpir narezan u kocke. Juha se začinja solju, paprom u zrnu, nasjeckanim peršunom i korijenom od peršuna, komadom korijena od celera i narezanim mrkvama. Prema želji mogu se u juhu ukuhati još žličnjaci od brašna.

Juha sa suhom slaninom

SIROVINE:
250 g suhe slanine, 30 g masti, 2 luka, 4 poriluka, 6—8 mrkvi, 1 celer, 70 g krumpira, 20 g brašna, 20 g maslaca, sol, papar.

POSTUPAK:
Slaninu narezati na sitne kockice i ispržiti na masti. Čim postane prozirna, dodati joj očišćen i narezan luk. Kad sve dobije lijepu boju, dodati ostalo očišćeno i narezano povrće i pirjati neko vrijeme. Zatim zaliti vodom i kuhati otprilike jedan sat. Posoliti i popapriti. Od masti i brašna napraviti lagani zapržak, zaliti ga juhom i uliti u juhu.

Kašasta juha od divljači

SIROVINE:
200 g mesa od srne (od plećke ili od vrata bez kosti), ili od zeca (bez kosti), 40 g masti, 60 g brašna, 80 g začinskog povrća, (mrkva, celer, peršun), 25 g luka, 4 zrna zgnječena papra, 1 lovorov list, 1/2 dcl crna vina, 1 dcl kisela vrhnja, nešto majčine dušice, sol, 1 l temeljca od divljači 1 l vode.

POSTUPAK:
Na vrelu mast staviti začinsko povrće, rezano u listiće i nasjeckan luk. To popržiti da luk postane žut. Meso se reže na manje komade i doda se poprženom povrću. Istovremeno se dodaju mirodije i sol. Tome se dodaje temeljac od divljači i voda. To se pirja dok se meso smekša. Poslije toga se meso vadi i stavlja na toplo. Polovinu mesa valja samljeti i protisnuti kroz sito. Drugu polovinu izrezati na male kockice. Kad se iz povrća ispari vlaga, doda se brašno, zalije se temeljcem i vodom i pola sata se kuha. Juha se procijedi kroz sito. Zatim joj se dodaju vino i vrhnje i kuha se još pola sata, na kraju se dodaje mljeveno meso i šibom se sve dobro izmiješa. Poslije toga se dodaje meso izrezano na kockice, ali se sada juha više ne smije kuhati.

Kašasta juha od krumpira

SIROVINE:
400 g krumpira, 50 g maslaca ili masti, 60 g brašna, luk, peršun i sol.

POSTUPAK:
Od brašna i masti pravi se svijetla zaprška, u nju se dodaje fino nasjeckan luk i to se zalijeva s nešto hladne vode. Oguljen krumpir se razreže po duljini na 4 dijela i kuha se u slanoj juhi ili u vodi. Tome se dodaje zaprška i sve se polagano kuha 1 i pol sata. Juha se zatim protisne kroz sito i ponovo prokuha.

Kokošja juha

SIROVINE:
1 kokoš, 1 mrkva, peršun, celer, 1/2 luka, sol, papar u zrnu.

POSTUPAK:
U hladnu vodu dodati očišćenu kokoš, iznutricu i začinsko povrće za juhu. Posoliti i popapriti. Ako je kokoš veoma stara dodati malo rakije ili vinjaka da meso omekša. Kuhati nekoliko sati na slaboj vatri, da bi juha postala prozirna. Za pripremanje ove juhe osobito je pogodan ekspresni lonac pod tlakom.

Kisela mesna juha

POSTUPAK:
U tavi s malo masnoće ispržiti sitno nasjeckan luk da postane zlatno-žut. Zatim dodati juhu, eventualno sok od gulaša. Pošto zavri, dodati kuhano meso i kuhani krumpir, sve narezano na kocke. Na kraju dodati krastavce, također narezane na sitne kocke, papar, crvenu papriku, sol, vegetu i vinski ocat. Dolijevati vodu i prokuhati.

SIROVINE:
200 g kuhanog mesa (govedine ili piletine), 200 g kuhanog krumpira rezanog na kocke, 50 g kiselih krastavaca, zaprška, juha, crvena paprika, papar u zrnu, malo vegete, sol, 2 žlice vinskog octa i po mogućnosti sok od gulaša, 1 luk.

Kokošja juha »Tagore«

Luk, poriluk i mladi luk narezati na sitne kockice i pirjati u maslacu da sve dobije tamnu boju. Dodati nešto brašna i curry-praška. Nakon nekoliko minuta dodati narezane rajčice na kocke (očišćene od kožice). Kada i one budu pirjane, dodati kokošju juhu. Kokošja juha mora još jednom provreti. U međuvremenu pomiješati vrhnje i žutanjak i to uliti u juhu prije usluživanja, no prije toga juhi valja dodati nešto kuhane riže i meso od kokoši narezano na tanke rezance.

Kokošja juha za bolesnike

POSTUPAK:
U Papinov lonac staviti razrezanu opranu govedinu, dodati na komade rasječenu kokoš i kuhati dobro poklopljeno u veoma malo posoljene vode. Juha je gotova kad se meso počne posve raspadati. To je neobično krepka juha, ali meso u njoj gubi okus.

SIROVINE:
1/4 stare kokoši, 300 g govedine, sol.

Krem juha od šparoge

POSTUPAK:
Od maslaca i brašna pravi se bešamel zaprška. Zapršku je potrebno pržiti dok se ne prestane pjeniti, a zatim je zaliti hladnim mlijekom i temeljcem. Tome dodati luk narezan na veće komade i sve polagano kuhati 1,5 do 2 sata. Šparoge izrezati na tanke kolutiće i kuhati da postanu mekane u 1/4 l temeljca. Poslije iskuhavanja juhu procijediti. Dodati kuhane šparoge i ponovno prokuhati na slaboj vatri, umiješati šibom slatko vrhnje, zatim izmućene žumanjke, pa limunov sok i grašak. Pošto se dodaju žumanjci, juha se ne smije više kuhati. Kod usluživanja dodati na svaki tanjur nešto nasjeckanog peršuna.

SIROVINE:
200 g oguljenih šparoga, 50 g maslaca, 60 g brašna, luk, 6 dcl mlijeka, svijetli temeljac od šparoge, 1/2 dcl slatkog vrhnja, 1 žumanjak, sok od 1/2 limuna, nešto ribanog oraščića, nasjeckan zeleni peršun, sol prema potrebi.

Krepka juha

Prigotavlja se na dva načina. Prvi način: običnoj bistroj juhi dodaju se još govedina i povrtni začini i to se kuha oko 4 sata.
Drugi način: u ubrus zavezati 1,5 kg manje masnog goveđeg mesa (od buta) samljevenog i promiješanog začinskim povrćem (izrezanim na listiće) i s mirodijama. Sve to staviti u običnu bistru juhu i kuhati polagano 3 do 4 sata.

Pojačana krepka juha (Consomme double)

Prigotavlja se tako da se u krepkoj juhi polagano iskuhava polovina starije kokoši, sve dok kokošje meso ne postane mekano. Juha se ocijedi i dodaje joj se 0,2 dcl konjaka.

Krepka juha Aurora

Dobroj krepkoj juhi, u kojoj se prethodno kuhalo razno povrće, dodati toliko koncentrata rajčice da juha postaje ružičasta. Zatim na 1 litru juhe dodati 50 g tapioke i to dobro prokuhati. Prilikom usluživanja u tanjure sipati juhu, a na to kroz sito protisnuti tvrdo kuhan žumanjak koji mora plivati na juhi.

Lonac od iznutrice peradi s rezancima

SIROVINE:
1/2 kg iznutrice od peradi,
1 vezica začinskog povrća za juhu,
1 mala glavica cvjetače,
1/4 kg šampinjona, sol,
papar, peršun,
150 g tankih rezanaca (za juhu).

POSTUPAK:
Iznutricu skuhati na slaboj vatri. Zatim iscijediti i odvojiti meso od kosti. U juhu dodati usitnjeno začinsko povrće i cvjetaču, pa polagano kuhati i zatim dodati šampinjone i meso i začiniti. Posebno skuhati rezance, dodati ih u lonac i posuti nasjeckanim peršunom.

Madžarska grahova juha

U lonac staviti 1/2 kg bijelog graha i 1/2 kg poriluka (u komadima). Vodu posoliti. Kad poriluk bude kuhan, izvaditi ga. Zatim grahu dodati sušena rebarca i sušene svinjske nogice. Sve to polako kuhati dok grah omekša. U međuvremenu pržimo u svinjskoj masti 1 nariban luk s malo brašna da postane svijetlo žuto, a onda to posuti sa slatkom crvenom paprikom. To se promiješa, doda se svježe vrhnje i ponovo se promiješa. Poriluk se pasira kroz sito, pa se onda dodaje juhi. Sve se dobro promiješa i još jednom slabo prokuha. Prema želji se mogu ukuhati krpice od tijesta koje moraju biti napravljene baš za tu juhu.

Minestra maritata

U lonac s hladnom vodom staviti na kocke narezano svinjsko meso i sirovu šunku. Dobro bi bilo ako je moguće, u tu vodu ukuhati nasječenu kost od sušene šunke. Poslije sat i pol kuhanja dodati grubo narezan kelj i kupus, a zatim posoliti i popapriti. Jušasta masa se kuha dok povrće postane mekano. Tada se vade eventualno dodane kosti. Uslužuje se kao gusta juha.

Pikantna juha od vrhnja

Napraviti zapršku od 30 g brašna i 30 g maslaca. Dodati 3/4 l juhe i 1/4 l mlijeka. Kada zavri pustiti da se polako kuha. Uzeti nekoliko svježih šampinjona, izrezati ih u rezance, pirjati u maslacu i dodati malo limunova soka. Zatim juhi dodati pirjane šampinjone, pomiješati, dodati decilitar vrhnja, u kojem je razmućen jedan žumanjak. Juha treba da provri, a začinja se solju i paprom. Juha se uslužuje s prženim kockicama kruha.

Ragu juha od teletine

POSTUPAK:
Od 40 g maslaca i brašna napravi se svjetložuta zaprška, tome se doda fino nasjeckan luk, pa se zalije hladnom juhom i iskuhava se 1,5 sata. Povrće i meso se izrežu na male kocke i kuhaju se zajedno s graškom u slanoj vodi od kosti. Vrganje ili pečurke izrezati na tanke listiće i ispržiti ih na 10 g maslaca. Kada se zaprška iskuha, sve se mora procijediti. Zatim se dodaju meso i povrće, juha u prahu, mljeveni papar i još se jednom prokuha. Kod usluživanja se svaki obrok posipa s nešto nasjeckana peršuna.

SIROVINE:
150 g teletine (otpaci)
100 g začinskog povrća, luk, 100 g cvjetače,
30 g zelenog graška,
30 g vrganja ili pečurke,
50 g maslaca, 60 g brašna,
nešto zelena peršuna i papra, 1 kocka juhe, sol,
juha od kosti. Ako se upotrijebi voda potrebno je dodati još i kocku kokošje juhe.

Seljačka juha

POSTUPAK:
Najprije mrkvu, celer i poriluk pirjati zajedno s peršunom. To se povrće mora narezati na manje komade. Prije nego što bude gotovo, dodati na komade izrezane vrganje i na kocke narezanu slaninu, koja se prethodno malo poprži. Mješavinu posoliti. Od mesne juhe i pirea od krumpira pripremiti dobru krumpirovu juhu. Začiniti je protisnutim češnjakom, mažuranom, paprom i muškatom. Kada je juha skoro gotova, dodati pirjano povrće i pustiti da trenutak vri. Prema želji se može dodati svježe kiselo vrhnje pomiješano s jednim žumanjkom.

SIROVINE:
Goveđa juha, kašica od krumpira, mrkva, celer, nekoliko komada poriluka, krumpir, nekoliko gljiva, sušena slanina, nekoliko režnjeva češnjaka, mažuran, papar, sol, muškat i peršun.

Bijela riblja juha

SIROVINE:
2 litre čiste riblje juhe, 4 žumanjka, 1 vezica začinskog povrća, 8 gljiva, sok od polovine limuna, 1/2 žlice brašna, 3/4 litre kiselog vrhnja, 3 šalice prepržених korica kruha, nasjeckano peršunovo lišće, list krasuljice.

POSTUPAK:
U juhi u kojoj se kuhala riba, skuhati nekoliko gljiva i začinsko povrće, zatim ocijediti i začiniti limunovim sokom. Jaja, brašno i kiselo vrhnje zamutiti i polako ulijevati u kipuću juhu. Prije usluživanja u juhu staviti prepržene kockice bijelog kruha, nasjeckano peršunovo lišće i malo krasuljice.

Sluzava juha od riže

SIROVINE:
125 g riže, 8 dcl juhe od kosti, 8 dcl vode, 1 dcl slatkog vrhnja, 2 žumanjka, sok od 1/4 limuna, peršun, sol, kocka kokošje juhe.

POSTUPAK:
U vrelu juhu i vodu staviti rižu i kuhati da se riža pretvori u kašu. Zatim je protisnuti kroz sito i opet prokuhati. Izmiješati žumanjke sa slatkim vrhnjem i to sipati u juhu. Dodati kocku kokošje juhe i sve to dobro izmiješati šibom. Prije usluživanja dodati fino isjeckan peršun.

Ujušak od piletine

SIROVINE:
Iznutrica peradi, malo maslaca i svinjske masti, 2 luka, 1 veća mrkva, 1 korijen peršuna, malo kelja, nekoliko gljiva, malo brašna, zeleni peršun, po volji šafran ili muškatni oraščić, sol, papar, po volji tijesto za juhu ili žličnjaci.

POSTUPAK:
Meso osloboditi od kosti, pa skupa s iznutricom narezati na komadiće i posoliti. Na mast staviti nasjeckan luk i meso i pirjati. Dodati očišćeno i narezano začinsko povrće. Kad sve dobije lijepu boju, zaprašiti brašnom, malo ispržiti i zaliti vodom. Kad sve omekša, ukuhati tjesteninu ili žličnjake, pa kad su i oni skuhani, dodati sitno nasjeckan zeleni peršun.

Šči

SIROVINE:
1/2 kg govedine, 1/2 kg kiselog kupusa, 1 vezica začinskog povrća, lovorov list, 3 zrna papra, 1 crveni luk, brašno, mast, kiselo vrhnje, sol.

POSTUPAK:
Govedinu kuhati skupa sa vezicom povrća, s lovorovim listom i s paprom. Kiseli kupus dobro oprati i ocijediti. Na masti ispržiti luk s brašnom, ocijeđeni kupus i gotovu zapršku staviti u goveđu juhu, koja se mora kuhati sve dok meso postane posve mekano. Ako nije dovoljno kiselo, dodati rasol od kiselog kupusa. Prije iznošenja na stol šči začiniti kiselim vrhnjem.

Ujušak od patke ili od guske

POSTUPAK:
Meso i iznutricu skuhati u slanoj vodi. Posebno na maslacu ili na guščjoj masti napraviti laganu zapršku, zaliti je s malo juhe u kojoj se kuhalo meso i dodati očišćeno i posve sitno nasjeckano povrće za juhu. Pirjati. U međuvremenu meso očistiti od kosti. Želudac, srce, jetra i meso narezati na rezance i dodati povrću. Juha mora biti gusta.

SIROVINE:
Vrat, krila, noge i iznutrica peradi, malo maslaca ili guščje masti, sol, papar, začinsko povrće za juhu.

Tirolska juha

POSTUPAK:
Grašak se kuha u slanoj vodi dok ne postane mekan. Zatim se pasira i vrati u vodu. Posebno se istopi mast, doda se celer, krumpir, luk i peršun i sve se prži dok povrće ne postane mekano. Tome se doda brašno, a onda se sve zajedno nalije u pasiranu graškovu juhu i 15 minuta se kuha na blagoj vatri.

SIROVINE:
1/2 šalice graška, 4 žlice vode, 1 žlica soli, 2 žlice maslaca ili masti od slanine, 1/2 šalice celera narezanog na kocke, 1 veliki krumpir narezan na kocke, 1 luk narezan na kriške, 1 žlica nasjeckanog peršuna i 1 žlica brašna.

Turska jogurt - čorba

POSTUPAK:
Kuhati juhu od govedine ili od goveđih kostiju i dodati narezan luk i češnjak, narezanu mrkvu i korijen od peršuna, zatim posoliti i popapriti. U međuvremenu 1 jogurt dobro promiješati s malo soli. Gotovu juhu procijediti i uliti u jogurt. Mješavinu promiješati vilicom. Od brašna i maslaca napraviti pjenastu zapršku, pa zatim uliti mješavinu od juhe i jogurta. To sve kratko prokuhati, pa posuti nasjeckanim peršunom.

SIROVINE:
1,5 l goveđe juhe ili juhe od kosti, 1 jogurt, malo brašna, 6 žlica maslaca, luk, češnjak, peršun, mrkva i sol.

Zapržena juha

POSTUPAK:
Od brašna i masti prigotoviti tamnu zapršku. Dodati po želji fino nasjeckan luk i kumin, to popržiti da dobije boju i sve zaliti hladnom vodom uz miješanje. Soliti prema želji. Juhu kuhati polagano.
Kao prilog daju se popržene žemlje. Odležane žemlje izrezati na male kocke, pa ih na maslacu popržiti da postanu zlatnožute.

SIROVINE:
40 g masti, 60 g brašna, luk, sol, kumin.

Ulošci za juhe

Biskvit od brašna
Lijevanci
Nabujak od jaja
Okruglice od jetre
Rezanci domaći
Rezane palačinke — fritati
Savijača od plućica
Žličnjaci od brašna
Žličnjaci od krupice
Žličnjaci od krupice s maslacem

Biskvit od brašna

SIROVINE:
3 bjelanjka, 3 žumanjka, 60 g brašna, nešto fino nasjeckanog peršuna i sol.

POSTUPAK:
Od bjelanjka i soli tuče se gusti snijeg. Tome se dodaju žumanjci i nasjeckan peršun i brzo se umiješaju šibom. Zatim se kuhačom lagano umiješa brašno. Tava se namaže maslacem, pospe se brašnom i na to se stavi smjesa u debljini palca. Biskvit se peče u srednje vrućoj pećnici da dobije rumenkastu boju. Hladan se biskvit reže na kocke, na trokute ili na drugi oblik.
Ako se u smjesu umiješa 10 dkg butine narezane u kocke ili nariban parmezan (paški sir) ili popržen mozak ili popržene gljive, popržen grašak ili nešto drugo, dobiva se biskvit nazvan imenom namirnice koja je dodana.

Lijevanci

SIROVINE:
50 g brašna, 1 jaje, 2 žlice vode i mlijeka.

POSTUPAK:
Jaje s mlijekom ili s vodom dobro razmutiti, zatim dodati brašno, pa sve miješati da se dobije glatko tekuće tijesto. Tijesto se zatim stavi u lijevak s tankom cijevi. Lijevak visoko uzdići iznad vrele juhe da lijevanci teku u što tanjim rezancima iz cijevi. Dosta je da lijevanci samo jednom zavriju. Ako se toj smjesi doda još 40 g brašna i ako se tijesto cijedi kroz cjediljku u vrelu mast, dobiva se prženi grašak.

Nabujak od jaja

SIROVINE:
4 žumanjka, 1 cijelo jaje, 1/8 l mlijeka, nešto nasjeckanog peršuna i sol prema potrebi.

POSTUPAK:
Kalup za nabujak namazati maslacem i posuti brašnom. Jaje, žumanjke, mlijeko, peršun i sol šibom dobro izmutiti. Smjesu staviti u kalup, a ovaj do polovine zaroniti u vrelu vodu. Kalup pokriti i kuhati u pari 3/4 sata. Ohlađen nabujak istresti i rezati na kockice.
Ako se toj smjesi doda 8 dkg mljevenog mesa (kuhanog ili pečenog) od peradi, divljači ili od ribe, odnosno ako se dodaju rakovi, dobiva se nabujak nazvan imenom mesa koje je dodano. Takav se nabujak može obojiti s nešto kaše od rajčice, s protisnutim špinatom, sa zelenim lišćem luka itd.

Okruglice od jetara

POSTUPAK:
Odležane žemlje namočiti u hladnu vodu, pa zatim vodu istisnuti. Jetra i slezenu istrugati ili fino nasjeckati i samljeti. Sitno nasjeckan luk popržiti na masti da postane zlatnožut, zatim dodati peršun, pa i njega malo popržiti. Sve sastavne dijelove metnuti u zdjelu i kuhačom dobro izmiješati. Smjesa neka stoji pola sata. Mokrom rukom i žlicom prave se male okruglice i kuhaju se u pokrivenoj juhi 10—12 minuta. Od te se smjese mogu napraviti i žličnjaci.
Ako se smjesa protisne kroz cjediljku u vrelu juhu, dobiva se riža od jetara.

SIROVINE:
120 g goveđih jetara, malo mlijeka i slezena, 1,5 žemlje ili isto toliko bijela kruha bez kore, 50 g masti, 4 režnja češnjaka, 20 g mrvica, 1 jaje i nešto mljevena papra, nasjeckan zeleni peršun, sol po potrebi.

Domaći rezanci

POSTUPAK:
Brašno prosijati na dasku i formirati od njega vijenac. U sredinu staviti jaje, sol i vodu pa nožem miješati tijesto dok se god može. Zatim rukom mijesiti tijesto sve dok ne počne otpadati s ruke i daske. Tijesto podijeliti na dva dijela; svaki još jednom dobro izmiješati, pokriti ih platnom i ostaviti da stoje pola sata. Tada razvaljati tijesto uz što manje posipavanja brašnom u tanke mlince, malo ih posušiti, prerezati na 4 dijela, složiti te dijelove jedan na drugi, smotati i rezati oštrim nožem u što finije rezance. Rezance ukuhati u 1 l vrele vode, potrebno je da vriju 5 do 6 minuta. Od spomenutog tijesta mogu se napraviti kašica, tarana, krpice itd.
Tvorničku tjesteninu valja kuhati u slanoj vreloj vodi, zatim se mora isprati hladnom vodom, ocijediti i zaliti vrelom juhom.

SIROVINE:
150 g brašna, 1 jaje, 1 žlica mlake vode nešto soli.

Rezane palačinke — fritati

POSTUPAK:
Najprije pomiješati hladno mlijeko i brašno i to dobro istući, zatim dodati jaje i nešto soli, pa i to istući šibom. U tavu za palačinke staviti malo masnoće i zagrijati da bude veoma vruće, zatim masnoću izliti u lončić, a u veoma vruću tavu uliti nešto tijesta. Tavu okretati da tijesto potpuno pokrije dno tave. Kada je jedna strana palačinke pečena, okrenuti je na drugu stranu. Palačinke se peku do žute boje. Prije pečenja druge palačinke, uliti nešto masnoće u tavu i ponovno zagrijati. Postupak teče kao i prije. Gotove palačinke smotati i rezati u rezance oko 2 mm širine. Te rezance nazvane fritati, ulagati u goveđu juhu.

SIROVINE:
1/4 l mlijeka, 100 g brašna, 1 jaje, 20 g masnoće.

Savijača od plućica

SIROVINE:
250 g telećih ili svinjskih plućica, 20 g masnoće, 1 jaje, luk, papar u zrnu i u prahu, sol, mažuran i limunov sok. Osim toga potrebne su sirovine za tijesto za savijaču i to: 250 g brašna, 1 jaje, sol.

POSTUPAK:
Izrada tijesta: Na dasku staviti brašno, a u sredini napraviti udubinu. U mlaku vodu staviti jaje i sol i to sve miješati nožem. Tu masu dodati postepeno u brašno. Najprije miješati tijesto nožem, a zatim ga gnječiti rukom da postane posve glatko. Dasku posuti brašnom i na to staviti tijesto, pokriti ga ugrijanom zdjelom da stoji najmanje pola sata. Sada postaviti na stol stolnjak, posuti ga brašnom, a tijesto razvaljati najprije valjkom, a onda ga rastezati dlanovima da bude gotovo prozirno. Na razvučeno tijesto staviti slijedeći nadjev:
Najprije u slanoj vodi kuhati plućica. Vodi dodati papar u zrnu i polovinu luka. Kada su plućica kuhana, valja ih izvaditi i fino nasjeckati. U međuvremenu pirjati luk da dobije zlatnožutu boju i na kraju dodati nasjeckan peršun i to malo popržiti. U zdjelu staviti prženi luk, umiješati 1 jaje, dodati sol, papar u prahu, limunov sok i malo mažurana. To sve pomiješati sa plućicama. Pošto se nadjev ohladi namazati ga na 2/3 tijesta za savijaču. Uz pomoć stolnjaka savijati tijesto u savijaču. Drškom kuhače utisnuti savijaču da se dobiju komadi od oko 8 do 10 cm dužine. Savijaču razrezati na komade tamo gdje je prethodno kuhačom istisnuta. Krajeve pritisnuti prstima da se nadjev ne izlije. Komade savijače kuhati u vreloj slanoj vodi 1/4 sata.

Žličnjaci od brašna

SIROVINE:
120 g brašna, 60 g maslaca, 1 dcl mlijeka, 1 jaje i nešto soli.

POSTUPAK:
Maslac pjenasto izmiješati. Dodati brašno, jaje, mlijeko i sol. Kuhačom sve dobro istući. Od tog tijesta uz pomoć žličice ukuhati žličnjake u vrelu juhu, neka vriju pokriveni 10 minuta.

Žličnjaci od krupice

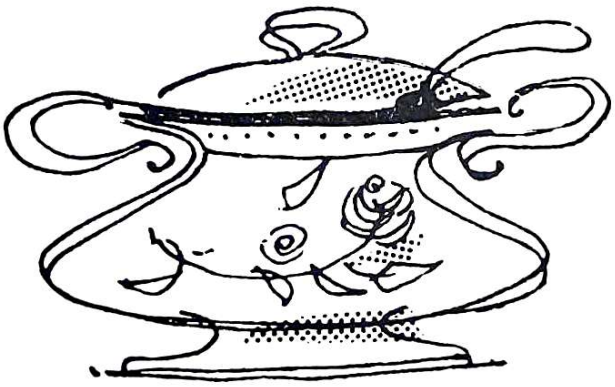
SIROVINE:
2 dcl vode, 40 g maslaca, 100 g pšenične krupice, 1 jaje i nešto soli.

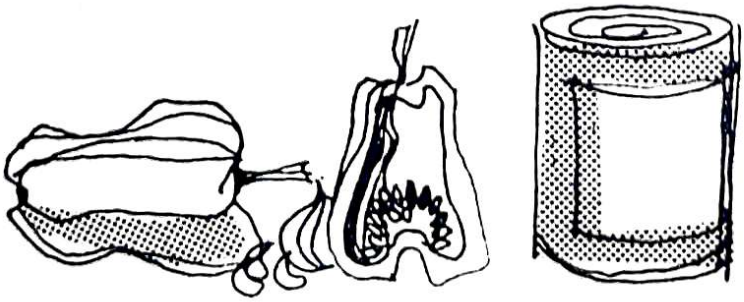
POSTUPAK:
Promiješati vodu, maslac i sol, zatim lagano sipati krupicu i neprekidno miješati šibom. Dalje miješati kuhačom i kuhati dok krupica ne postane čvrsta smjesa. Smjesa se poslije toga stavi u zdjelu i ostavi da se ohladi. Doda joj se jaje i dobro se izmiješa. Žlicom se oblikuju mali žličnjaci i stave se u vrelu juhu. Kad juha ponovno zavri posuda se pokrije.

Žličnjaci od krupice s maslacem

POSTUPAK:
Maslac pjenasto izmiješati, dodati jaje, krupicu i sol i sve dobro izmiješati. Smjesu ostaviti da stoji 20 minuta. Od iste se smjese mogu praviti i okruglice. Ukuhati ih u vrelu juhu i pustiti da juha polako vri još 10 minuta.

SIROVINE:
50 g maslaca,
100 g pšenične krupice,
1 jaje i nešto soli.





Hladna predjela

Jaja u curry umaku

SIROVINE:
8 jaja, 250 g riže, 1 limenka graška, 1/4 l Curry umaka, 1/4 l vrhnja, sok od limuna, nešto šećera, sol i malo maslaca.

POSTUPAK:
Od riže i graška uz dodatak maslaca napraviti rizi-bizi kao prilog jajima. Rizi-bizi garnirati u posebnoj zdjeli. Curry umak i vrhnje dobro promiješati dodavši sol, nešto šećera i sok od limuna. Kad umak bude gotov, uliti ga u široku zdjelu i naokolo staviti raspolovljena tvrdo kuhana jaja sa prerezom okrenutim prema gore. U sredinu staviti sitno nasjeckan peršun.

Jaja na ruski način

SIROVINE:
za 1 obrok: 1/2 obroka ruske salate, 1 tvrdo kuhano prepolovljeno jaje i umak tartar.

POSTUPAK:
Na podlogu ruske salate staviti 1/2 jajeta s rezom okrenutim prema dolje. Oko ruske salate staviti na tanjur ukrasne dodatke. Neposredno prije usluživanja, preliti jaja gustim umakom tartar, a na vrh svake polovine jajeta staviti nešto kavijara.

Jaja »Saint Tropez«

SIROVINE:
4 tvrdo kuhana jaja, 4 rajčice srednje veličine, 150 g vrganja (ako nema mogu ih nadomjestiti 2 paprike), 4 odreska pršuta, žličica nasjeckanog luka, žličica nasjeckanog peršuna, masline, ocat, žličica gorušice, sol, papar, limunov sok.

POSTUPAK:
Rajčice oprati i osušiti, pa ih prepoloviti i očistiti od sjemenki. Staviti ih na ubrus i kada se dobro osuše, poslagati jednu kraj druge na tanjur. Očistiti vrganje i kuhati ih 10 minuta u posoljenoj vodi kojoj je dodana 1—2 žlice octa, zatim ih procijediti, osušiti i pustiti da se ohlade. Od žumanjaka, ulja, limunova soka, octa i gorušice pripremiti majonezu. U majonezu staviti pršut, peršun i vrganje sve narezano na ploškice. Unutrašnjost rajčica posoliti i napuniti smjesom, pa ih pokriti polovinom jaja narezanog po dužini. Preliti ostatkom majoneze i staviti u hladnjak.

Jaje s majonezom

SIROVINE:
za 1 obrok: pola obroka francuske salate, 1 prepolovljeno tvrdo kuhano jaje, čvrsta majoneza za štrcanje ili umak od majoneze i ukrasni dodaci.

POSTUPAK:
Francusku salatu staviti na mali tanjur u obliku kvadra, na nju položiti jaja (rezanu stranu okrenuti prema dolje). Tanjur obložiti rezancima zelene salate, ciklom ili rotkvicom. Neposredno prije usluživanja preliti jaja gustim umakom od majoneze, razrijeđenim bijelim vinom i zatim posuti jaja kosanim peršunom. Jaja se mogu ukrasiti i čvrstom majonezom.

Guščja pašteta

POSTUPAK:
Opranu i očišćenu gusku razrezati i očistiti od kosti. Meso samljeti. Kruh namočiti u mlijeko, a očišćen i nariban luk ispržiti na masti. Češnjak zgnječiti. Ocijediti kruh, istisnuti ga među dlanovima, pa pomiješati sve sastojke, a onda ih još jednom samljeti. Posudu obložiti suhom slaninom, staviti unutra smjesu, zaliti mašću i peći u pećnici na jakoj vatri. Mora biti poklopljeno.

SIROVINE:
1 mlada guska, 1 luk, malo masti, sol, papar, 2 režnja češnjaka, 3 jaja, 2 komada kruha (samo meki dio), malo mlijeka, nekoliko tankih ploški slanine, zeleni peršun.

Pašteta od fazana

POSTUPAK:
Neočišćenog fazana ostaviti što dulje na ledu. Nakon nekoliko dana ga očerupati, ali pritom paziti da se ne ozlijedi osjetljiva koža. Zatim ga skuhati s malo limunova soka. Samljeti junetinu, dodati joj nasjeckan luk, posoliti i popapriti. Zamijesiti tijesto za pitu, tako da se najprije razmrvi mast s brašnom, pa se zatim doda vrhnje. Jednu polovinu staviti na dno vatrostalne zdjele, pokriti samljevenom junetinom, zatim staviti meso od fazana očišćeno od kosti, narezane gljive i suhu slaninu. To zaliti s malo juhe u kojoj se kuhao fazan, pa sve pokriti drugom polovinom tijesta. Premazati žumanjkom, pokriti aluminijskom folijom i peći 1 do 1 i pol sat. Može se poslužiti toplo uz salatu ili hladno.

SIROVINE:
1 mladi fazan, 1 luk, 250 g junetine, 150 g gljiva, 2 odreska suhe slanine, 1 žumanjak, sol, papar; tijesto za pitu: 120 g masti, 250 g brašna, 3 žlice vrhnja.

Riblja pašteta

POSTUPAK:
U zdjelu staviti žumanjke i mješajući ih drvenom kuhačom dodavati kap po kap ulje, tako da se dobije ujednačena smjesa. Tome dodati limunov sok, ocat i malo soli, pa gotovu majonezu staviti u hladnjak. Zatim očistiti ribu. Posudu do polovine napuniti vodom, posoliti, dodati gorušicu, krišku limuna i lovorov list. Kada voda zavri spustiti u nju ribu i kuhati još 20 minuta. Kuhanu ribu dobro očistiti od kosti i sitno izrezati. Kuhani krumpir oljuštiti i još topao narezati, pa ga dodati ribi skupa s nasjeckanim lukom, s peršunom, sa celerom, sa soli, s paprom, sa žlicom majoneze i s gorušicom. Lim ili kakav drugi oblik namočiti vodom pa u njega staviti smjesu i dobro je natiskati da dobije oblik. Ostaviti tako u hladnjaku oko 1/2 sata, pa onda istresti u tanjur i preliti majonezom. Grašak preliti uljem i limunom i posoliti ga. Rajčice horizontalno prerezati napola, izvaditi im meso, napuniti ih graškom, narezanim lukom i krastavcima. Sve ukrasiti majonezom, pa rajčice poslagati oko ribe. Kupljena majoneza će uštedjeti oko 20 minuta.

SIROVINE:
Oslić ili neka druga riba od 1,5 kg, 4 krumpira srednje veličine, žlica nasjeckanog peršuna, žlica nasjeckanog luka, žlica kapara, žlica gorušice, celer, list lovora, kriška limuna, sol, papar; za majonezu: 2 žumanjka, 260 g ulja, sok od pola limuna, 2 žlice octa; za ukras: 2 rajčice, šalica graška (iz konzerve), 4 luka iz octa, 4 krastavca.

Pašteta od guščjih jetara u aspiku

SIROVINE:
250 g guščjih jetara, 80 g luka kozjaka, 20 g maslaca, 40 g suhe slanine, nešto paštetna začina i sol prema potrebi.

POSTUPAK:
Izrezati slaninu na kockice i staviti na vatru da se rastopi, dodati luk rezan na rezance i popržiti ga da dobije zlatnožutu boju. Tome dodati gušja jetra rezana na 1 cm debljine pa posoliti, popapriti i naglo pržiti na luku. Jetra samljeti dok su još vruća pa ih zatim protisnuti kroz sito od strune. Pjenasto miješati maslac, dodati mu pripremljena jetra i sve ponovo pjenasto promiješati. Masu staviti u porculansku zdjelu i u frižider. Prije usluživanja od te mase složiti toplom žlicom male školjke i naslagati ih na stakleni tanjurić u obliku tornja, pa sve posuti kosanim aspikom.

Pašteta od jetara peradi

SIROVINE:
200 g jetara, 200 g suhe slanine, 1 žumanjak, 1 žlica nasjeckanog zelenog peršuna, majčina dušica, lovor, malo ulja, 1 žlica konjaka, sol, papar, muškatni oraščić, karanfilić, crne borovice (suhe).

POSTUPAK:
Pašteta se prigotavlja dan unaprijed. Narezati na veće kockice slaninu i jetra. Dodati tome sve začine, zaliti konjakom i ostaviti da stoji 24 sata. Idućeg dana tu smjesu samljeti dva puta, smjesu posoliti, popapriti, dodati žumanjak i dobro promiješati. Kuhati na pari otprilike jedan sat. Zatim ostaviti da se ohladi.

Bijelo-zelena salata

SIROVINE:
1 kg svježega graška, 1 bijela i tvrda cvjetača, 200 g mahuna, 150 g mladog sira, 1 mladi luk, stručak peršuna, ulje, sok od 1/2 limuna, sol, papar, češnjak.

POSTUPAK:
Grašak očistiti i kuhati 10 minuta u slanoj vodi. Zatim ga ocijediti, pa još toplom zrnju dodati limunov sok i ulje i ostaviti ga da se ohladi. Cvjetaču razdijeliti na cvjetove i kuhati u slanoj vodi. Ne smije se predugo kuhati (naravno, mora biti mekana) da ne dobije neugodan miris. Pomiješati nasjeckan luk, limunov sok, češnjak, papar, sir, kuhane mahune i grašak i sve posuti nasjeckanim peršunom.

Francuska salata

SIROVINE:
200 g oguljenog i kuhanog krumpira, 40 g kuhanog celera, 60 g mrkve, 40 g korijena od peršuna, 60 g kiselih krastavaca, 60 g jabuka, 40 g zelenog graška, 100 g majoneze, nešto soka od limuna, 1 žlica slačice i soli prema potrebi.

POSTUPAK:
Svi kuhani i ohlađeni sastavni dijelovi, osim graška, režu se na male kocke. Isto se tako režu i kiseli krastavci i jabuka. Zatim se svi sastavni dijelovi lagano promiješaju s majonezom, sa senfom i s limunovim sokom. Prije usluživanja francuska salata mora stajati najmanje 3 sata.
To je salata od povrća i voća. Upotrebljava se kao samostalno predjelo ukrašena majonezom i drugim ukrasnim dodacima ili kao sastavni dio drugih predjela, odnosno kao prilog i sastavni dio nekih garnitura.

Ljetna salata

POSTUPAK:
Dobro očistiti i oprati povrće. Radiču dodati rajčice narezane na ploške, narezane krastavce i paprike, tvrdo kuhana jaja i sir narezan na kocke. Svemu tome dodati još sol, papar, ulje i limunov sok.

SIROVINE:
1/4 kg radiča, 2 rajčice, 2 paprike, 1 krastavac, 3 tvrdo kuhana jaja, 50 g tvrda sira, ulje, papar, limunov sok i sol.

Miješana salata

POSTUPAK:
Šparoge očistiti i otkinuti im bijele dijelove, a zelene narezati na komadiće duge 2—3 cm. Skuhati ih i ocijediti. Zatim skuhati rižu, pa kad bude kuhana, dodati vrhove šparoge, sir narezan na kockice, kapare, ulje i 2—3 žlice majoneze. Dobro promiješati i smjesu staviti u oblik koji u sredini ima rupu i koji je prije ovlažen vinom. Dobro natiskati da se dobije ujednačen oblik. Natrgati lijepe listove salate, oprati ih i osušiti, posoliti, preliti uljem i staviti u sredinu oblika. Rižu usuti skupa s nasjeckanim lukom u šupljinu oblika, a uokolo naizmjence poslagati rotkvice s lišćem i masline. Mogu se još dodati i tvrdo kuhana jaja.

SIROVINE:
300 g riže, 1 kg šparoga, 100 g tvrdog sira, salata u listovima, vezica rotkvica, žlica nasjeckana luka, žličica kapara, masline, sol, majoneza, žličica gorušice, ulje, limunov sok.

Salata od jaja

POSTUPAK:
Tvrdo kuhana jaja razrezati na četvrtine, krastavac i šampinjone na tanke ploške, a rajčice također na četvrtine, ako su veće — svaku na osmine. Narezane sirovine staviti u staklenu zdjelu, preliti uljem i octom, posoliti i dobro izmiješati. Kada to bude gotovo, posuti salatu paprom i sitno nasjeckanim peršunom.

SIROVINE:
4 jaja, jedna polovina svježeg krastavca, 125 g šampinjona, 4 rajčice, ulje, ocat, sol, papar u prahu.

Salata od mahuna i od paprike

POSTUPAK:
Mahune skuhati u slanoj vodi. Žumanjke protisnuti kroz sito, pa im dodati kapare i dobro promiješati. Na jednom tanjuru izmiješati šalicu ulja i 2 žličice octa, dodati sol i malo papra pa umak staviti na hladno. Skuhane mahune ocijediti i pustiti da se malo ohlade, pa ih preliti umakom i oko njih naslagati skuhane i nasjeckane bjelanjke. Oprane i narezane mrkve kuhati s limunovim sokom, s uljem, sa solju i paprom. Skuhanu mrkvu poslagati oko mahuna u obliku vijenca. Oprane paprike narezane na rezance jednim krajem zabosti u mrkvu, a drugim u smjesu, tako da se napravi neka vrst lukova.

SIROVINE:
600 g mahuna, 4 mrkve, 2 ili 3 velike paprike, 1 mladi luk, 4 tvrdo kuhana jaja, žličica kapara, limunov sok, ulje, ocat, papar.

Salata od kuhanog mesa

SIROVINE:
Kuhano meso peradi, 4 jaja, 2 luka, kiseli krastavci, malo limunova soka, ulje, malo majoneze, sol, papar.

POSTUPAK:
Kuhano meso peradi obično nije ukusno, ali može poslužiti za vrlo efektnu salatu. Osnova su joj narezano meso na komadiće i tvrdo kuhana jaja, a ostalo se može dodavati prema ukusu i prema sezoni. Ta se salata može pripremiti u bilo koje doba godine: mesu i narezanim tvrdo kuhanim jajima dodati narezane na kocke kisele krastavce, dokiseliti limunovim sokom, malo zauljiti i po želji dodati majonezu. Posoliti i popapriti.

Salata od mladog kukuruza

SIROVINE:
2 klipa mladog kukuruza, malo soli, 1 tvrdo kuhano jaje, papar, 1 žličica gorušice, 1 žlica nasjeckanog vlasca, 1 žlica ulja, 1 žlica bijela vina.

POSTUPAK:
Skuhati mlad kukuruz u slanoj vodi, pa onda vilicom otrijebiti zrna. Kuhano jaje sitno isjeckati, posoliti, popapriti, staviti gorušicu, dodati kosan vlasac, ulje i vino, pa sve dobro promiješati. Tim umakom preliti kuhani mladi kukuruz.

Salata od mrkve

Oprane i očišćene mrkve pirjati da omekšaju u malo maslaca i vode. Ohlađene narezati na ploške i dodati im vrlo malo sitno nasjeckanog luka, pa na to doliti marinadu. Marinada se sastoji od 2 žlice vinskog octa, pola žličice senfa, 3 žlice ulja, 1 žlica nasjeckanog peršuna, soli i papra prema želji. Marinada se mora dobro izmiješati. Ta salata mora stajati najmanje pola sata prije usluživanja. Neposredno prije usluživanja dodati kao ukras na salatu sitno nasjeckan peršun.

Salata od morskih riba

SIROVINE:
400 g tunjevine, 750 g dagnji, 500 g škampa, 10 fileta inćuna iz konzerve, 200 g račića, zelena salata, majoneza, limun, sol, papar.

POSTUPAK:
Dagnje otvoriti na vatri i izvaditi meso. Škampe uroniti u kipuću vodu i nakon kuhanja od 5—10 minuta izvaditi meso iz repova, izrezati ga na komadiće i dodati druge sastojke. Posoliti i popapriti prije usluživanja. Majonezu uslužiti posebno.

Salata od ostatka peradi s rižom

POSTUPAK:
Izmiješati ostatke kuhanog pilećeg ili kokošjeg mesa narezanog na komadiće sa šunkom i safaladom (da ukupno bude 200 g mesa), stručak celera, mrkvu razrezanu na komadiće, nasjeckan vlasac i peršun, 200 g bijelog i crnog grožđa. Dodati majonezu i limunov sok, žličicu šećera i malo gorušice. Poslužiti veoma hladno.

SIROVINE:
Ostaci kuhanog pilećeg ili kokošjeg mesa, isto toliko kuhane šunke i safalade, stručak celera, 1 mrkva, vlasac, peršun, 200 g bijelog i crnog grožđa, 5 žlica majoneze, 2 žlice limunovog soka, 1 žličica šećera, papar i gorušica.

Salata od povrća

POSTUPAK:
Pomiješati usitnjeno povrće, posoliti ga, popapriti i preliti pomiješanim octom i uljem. Prilikom usluživanja salatu obložiti srdelicama ili komadićima haringe.

SIROVINE:
glavica zelene salate, 2 rajčice, 1 nasjeckan crveni luk, 1 narezana paprika, 1 krastavac izrezan u ploške, 1/2 šalice ulja, 1/4 šalice octa, sol, fileti od srdelica, komadići haringe, papar.

Salata od radiča s jajima i s orasima

POSTUPAK:
Radič dobro oprati, pršut narezati na komadiće, otvoriti orahe, jaja kuhati 7 minuta, pa ih ohladiti pod tekućom vodom, narezati i staviti u zdjelu sa 1,5 žlicom octa i sa 4 žlice ulja. Dodati nasjeckane orahe. Promiješati radič s pršutom, a prije usluživanja dodati jaja s orasima.

SIROVINE:
200 g radiča, 100 g šunke ili pršuta, 2 jaja, 4 oraha, sol, papar, ulje, ocat.

Ožujska salata

POSTUPAK:
Izdvojiti od salata unutrašnje, najmekše listove. Oprati ih, ocijediti i njima prekriti staklenu zdjelu. U posebnoj zdjeli izmiješati izrezanu kuhanu ciklu, izrezane slane srdjele, jaja izrezana na kriške. Posoliti, popapriti, dodati ulje i ocat i nasjeckane začine. Dobro promiješati i staviti u zdjelu obloženu zelenom salatom. Takvoj se salati prema ukusu mogu dodati kockice sira ili šunke, kiseli krastavci i drugo.

SIROVINE:
1 glavica cikle, 6 fileta slanih srdjela, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 mala glavica salate loćike, sol, papar, ulje, ocat, majčina dušica, bosiljak, lovor, vlasac, kozlac.

Salata od riže

SIROVINE:
300 g riže, 2 narezane kisele paprike, 2 tvrdo kuhana jaja, 100 g tunjevine, nekoliko komadića srdjele iz konzerve, 50 g maslina, ulje.

POSTUPAK:
Rižu skuhati i dobro je ocijediti, pa dodati sve ostale sastojke. Prije usluživanja salata mora nekoliko sati stajati.

Salata od rotkve s maslinama

SIROVINE:
6 vezica rotkve, sol, maslinovo ulje, masline.

POSTUPAK:
Rotkve oguliti, naribati ih i dobro posoliti, pa ostaviti da stoje pola sata ili jedan sat. Poslije toga ih dobro iscijediti i preliti vinskim octom i maslinovim uljem. Poslužiti sa 10 do 15 maslina.

Salata od šparoga

SIROVINE:
Rajčice, šparoge, jaja, ruska salata.

POSTUPAK:
Skuhati šparoge i ocijeđene staviti na pladanj, posoliti i preliti uljem. Rajčice razrezati i složiti sa strane. U sredinu staviti rusku salatu (majoneza, kockice kuhanog krumpira, kockice krastavaca, kockice kuhane šunke, grašak) i kriške tvrdo kuhanog jajeta. Uslužiti kao predjelo.

Pikantna salata od cikle

Kuhana se cikla reže na ploške i začinja se ovim dodacima: ocat ili limunov sok, nariban hren, kumin, list od lovora, sol, malo šećera i zrno papra. Salata se uslužuje ili kao predjelo ili kao dodatak uz svinjsko pečenje ili uz druga mesna jela, a i uz divljač.

Ruska salata

SIROVINE:
300 g hladne goveđe pisane pečenice, 100 g kiselih krastavaca, 100 g kuhana krumpira, 80 g majoneze, nešto mljevena papra, 1 žlica senfa, 1/4 dcl bijela vina, nešto limunova soka, kosani peršun i sol po potrebi.

POSTUPAK:
Meso, krumpir i kisele krastavce izrezati u rezance tanke poput šibice pa lagano promiješati s majonezom i s ostalim dijelovima. Ta smjesa neka stoji na hladnom mjestu 2 ili 3 sata. Ruska se salata može ukrasiti na razne načine, ornamentima majoneze i ostalim ukrasnim dodacima. Kao predjelo doziraju se obroci od 150 do 200 g.

Talijanska salata

Pomiješati s majonezom jednake dijelove ukiseljena sleđa, na kocke rezane banane, mrkve, bijele repe, vrganja, zelenih mahuna, bijelog graha, maslina, kapara. Prije usluživanja salata se ukrašuje četvrtinama tvrdo kuhanih jaja, maslinama i zimskom salatom.

Salata u tijestu

POSTUPAK:
Brašno staviti u zdjelu, dodati prije posoljeno i dobro umućeno jaje. Miješati da smjesa postane posve glatka. Na vatru staviti oveću posudu s 2 žlice ulja, pa kad se ulje ugrije, naliti pripremljeno tijesto. Tijesto se ne miješa da bi ostalo u jednom komadu, nego se samo posuda mora protresti. Kad se ispeče s jedne strane, potrebno je pažljivo okrenuti i staviti još malo ulja da požuti i s druge strane. Pustiti da se ohladi. Oprati papriku, dobro je obrisati i narezati na kolutiće, dodati ostale sastojke i staviti na polovinu ispečena tijesta, a drugom polovinom pokriti. Radič začiniti i poslagati okolo.

SIROVINE:
(za 1 osobu):
1 jaje, 2 žlice brašna, 1 velika žuta paprika, radič, 1 mladi luk, ulje, ocat, sol, papar.

Zimska salata od peradi

POSTUPAK:
Kuhano meso peradi odijeliti od kosti i izrezati na rezance. Isto tako narezati ocijeđene babure i krastavac. Dodati ocat, kečup, narezan luk, ulje, sol i papar. Dobro promiješati i kušati da li je dovoljno začinjeno.

SIROVINE:
1 kuhano pile ili druga perad, 1 boca ukiseljenih babura izrezanih na štapiće, 1 kiseli krastavac, 3 žlice octa, 3 žlice kečupa, sol, papar, 2 luka, 4 žlice ulja.

Artičoke s bijelim vinom

POSTUPAK:
Artičokama odrezati tvrde vanjske listove, oprati ih i politi limunovim sokom. Razrezati ih prema veličini na četvrtine ili na polovine, a one posve male ostaviti cijele. Prokuhati ih u kipućoj vodi desetak minuta, a zatim ih ocijediti. U međuvremenu očistiti mladu mrkvu i celer i rezati na male komadiće. Lučice ostaviti cijele, nerazrezane. Povrće pirjati na vrućem ulju, dodati artičoke, dolijati bijelo vino i limunov sok, soliti i papriti. Poklopiti i pustiti da vri oko 30 minuta. Povrće mora biti veoma mekano. Gotove artičoke staviti na pladanj i uslužiti hladne.

SIROVINE:
8 malih artičoka, 150 g mlade mrkvice, 150 g celera, 150 g lučica, 2 žlice ulja, 1 limun, sol, papar, bijelo vino.

Aspik od povrća

Miješano i sitno nasjeckano sirovo začinsko povrće, preliveno majonezom i tekućim aspikom stavlja se u manje forme ili zdjelice. Pošto se to sve ukruti, dolije se aspik, da se zdjela ili forma napune. Poslije toga zdjelu ili formu treba okrenuti da masa ispadne, a garnira se komadićima rajčica.

Jezik u hladetini

SIROVINE:
200 g kuhanog jezika narezanog na ploške, 4 tvrdo kuhana jaja, 2 žlice nasjeckanog peršuna, 100 g želatine (za 1/2 litre tekućine), 1 žlica vina, sol, 2—3 žlice ulja, žličica octa, majoneza, gorušica, zeleni peršun.

POSTUPAK:
U zdjelu staviti pola žlice peršuna, izrezane kapre, tvrdo kuhane i protisnute žumanjke, gorušicu, ulje, ocat, sol, pa dobro promiješati i tom smjesom namazati (samo s jedne strane), ploške jezika i spojiti po dva skupa. Pripremiti želatinu, dodati joj čašu vina i hladnom preliti jezik, tako da bude sav prekriven. Posudu staviti u hladnjak, a kad se dobro stisne, ukrasiti majonezom i posuti peršunom.

Povrtni koktel

Za ovu su svrhu potrebne široke čaše na stalku. U svaku čašu staviti nekoliko listova zelene salate, pa na to staviti slijedeću mješavinu: Camenbert sir, šparoge i jabuke, sve narezano na sitne kocke u jednakim omjerima. Preko toga preliti slijedeći umak: u mješalici miješati jogurt, jabuke, kuhani celer i kuhane mrkve. Povrtni se koktel može ukrasiti rotkvicama i tvrdo kuhanim jajima rezanim u četvrtine.

Krema od šunke

Narezati neki meki sir, npr. novosadski na sitne kockice i zagrijati s maslacem, pa dodati slatko vrhnje, sol, papar, nasjeckan peršun, nasjeckane šampinjone, sitno narezan luk i šunku. Na kraju umiješati malo Worčester umaka. Omjer pojedinih sirovina ovisi o ukusu. Ta se krema maže na toast (prepečeni kruh).

Paprika na ulju

SIROVINE:
3 slatke crvene paprike, 3/4 šalice zrelih maslina (bez koštica), 2 zgnječena režnja češnjaka, malo soli, 3 žlice ulja.

POSTUPAK:
Paprike peći na jakoj vatri 15 do 20 minuta i povremeno ih okretati, dok im koža pocrni, zatim ih oguliti, izvaditi sjeme i jezgru, pa papriku izrezati na rezance. Paprike, češnjak i sol ispržiti u malo ulja i povremeno okretati, tako da na svaki dio paprike dođe ulje. Paprike u ulju služiti kao hladno predjelo pomiješane s maslinama.

Koktel od šunke

POSTUPAK:
Oprano voće narezati na fine ploške. Kuhanu šunku narezati na tanke rezance, a orahe nasjeckati. Svemu tome dodati limunov sok, sol, šećer, malo promiješati i pustiti da stoji, u drugu zdjelu naliti nešto kečupa i vinjak pa dodati papar, papriku, limunov sok i malo šećera. Sve to dobro promiješati i umiješati u masu sa šunkom i voćem. Čaše za koktel pripremiti ovako: u svaku čašu staviti 1 do 2 lista zelene salate, pa na to staviti dobivenu mješavinu. Radi ukrasa posuti masu s malo slatke paprike u prahu.

SIROVINE:
120 g kuhane šunke, 2 male banane, 1 jabuka 1 žlica oraha, 2 žlice limunova soka, sol, šećer, majoneza, kečup, 2 žlice vinjaka, crni papar u prahu, slatka paprika u prahu i nekoliko listova zelene salate.

Hladni složenac od patlidžana

POSTUPAK:
Patlidžane oguliti i narezati ih po dužini na tanke ploške. Svaku plošku osoliti s obje strane i poslagati ih na sito (od strune, ne od metala). Pokriti tanjurom i ostaviti da se cijede jedan sat. U međuvremenu očistiti, oprati i narezati luk, rajčice, celer, pa sve ispržiti na ulju. Kada omekša, protisnuti i dobiveni pire ponovo pristaviti na vatru, dodati sol, papar, još 3 žlice ulja, pa pustiti da vri sve dok postane gusto kao krema. Patlidžane još malo stisnuti među dlanovima i ispržiti na ulju. U vatrostalnu zdjelu staviti red patlidžana, red trapista narezanog na tanke listiće, pa to zaliti sokom od rajčica. To ponavljati sve dok ima sirovine samo sačuvati 2 žličice umaka. Na vrhu neka budu patlidžani. Jaja razbiti u posebnu posudu, promiješati ih, posoliti, dodati ribani parmezan i dvije žličice umaka od rajčica. Sve dobro pomiješati i time preliti složenac. Peći na umjerenoj vatri da dobije lijepu boju. Uslužiti hladno, tj. složenac mora stajati najmanje dva sata prije iznošenja na stol.

SIROVINE:
2 patlidžana, 1/2 kg rajčica, 100 g trapista, 2 jaja, 2 žlice ribanog parmezana, 1 luk, korijen celera, ulje, sol, papar.

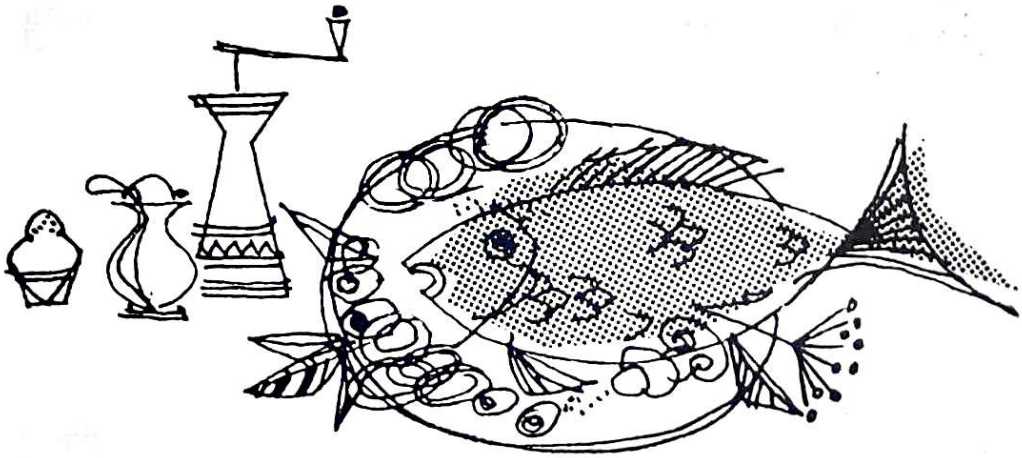
Povrće na grčki način

POSTUPAK:
Oljuštiti artičoke i zadržati samo sredinu, koja se mora razrezati na male kockice. Cvjetaču razdijeliti na manje cvjetiće. Mrkve razrezati na rezance. Oguliti rajčice, razrezati ih i odstraniti im sjemenke, pa ih stisnuti da izađe suvišna voda i nasjeckati na deblje kriške. Sve povrće staviti u zdjelu, dodati povrtne začine, sol, papar, ulje, limunov sok i bijelo vino, a zatim dodati malo vode, toliko da tekućina jedva pokrije povrće. Ostaviti ga da se kuha dok god povrće ne bude skuhano. Uslužiti hladno.

SIROVINE:
200 g vrlo malih glavica luka, 4 artičoke, 1 mala cvjetača, 2 debele mrkve, 2 rajčice, 1 limun, 1 žličica majčine dušice, zeleni peršun, lovor, 1 dcl maslinova ulja, 1/4 l bijela vina, sol, papar.

Ribe s majonezom

Meso očišćeno od kosti i kože ostataka kuhane ili pečene ribe pomiješati s majonezom. Na podlozi francuske salate dati smjesi željeni oblik i ukrasiti je čvrstom majonezom ili je preliti umakom od majoneze. Slobodan rub na tanjuru ukrasiti kao kod punjenih jaja. Za jedan obrok predjela računa se 150 g ribljeg mesa pomiješanog s majonezom.



Topla predjela

Burgundska jaja

SIROVINE:
1 boca burgunca (ili nekog drugog crvenog vina), 1 velik sitno sjeckani luk, 1 fino sjeckana mrkva, 1 kocka šećera, 4 jaja, sol, timijan, 1 lovorov list, malo brašna i toast.

POSTUPAK:
Kuhati luk, mrkvu, timijan, kocku šećera, lovorov list 10 minuta u vinu. Zatim sitom izvaditi luk, mrkve i timijan, pa u vinu poširati jaja. Poširana jaja izvaditi, a u vino dodati brašno i neprestano miješati. Jaja staviti na toast, preliti zgusnutim vinom i staviti na jednu minutu u vruću pećnicu. Jaja se prema želji mogu posipati fino nasjeckanim češnjakom.

Čikoš jaja

U malo svinjske masti pržiti nasjeckan luk uz dodatak slatke crvene paprike u prahu i 4 do 5 žlica vrhnja. Dok se umak kuha, dodati sol i poširati 4 jaja. To je pikantno predjelo najbolje prigotoviti u vatrostalnoj posudi i tako donijeti na stol.

Gratinirana složena jaja

SIROVINE:
100 g ementalca ili sličnog sira, 1 jaje, 1/2 luka, 1 rajčica, 50 g šunke, 1 paprika, 1 žlica brašna i 2 dcl mlijeka.

POSTUPAK:
Šunku, rajčicu, luk i papriku narezane na sitne kocke popržiti na maslacu i zatim staviti u vatrostalnu zdjelu. Oguljeno tvrdo kuhano jaje položiti u mješavinu. Popržiti malo brašna, doliti mlijeko pa zatim nariban sir i to dobro izmiješati. Mješavinu naliti preko jajeta i gratinirati u pećnici da masa dobije lijepu smeđerumenu boju.

Husarska jaja

SIROVINE:
4 jaja, 4 čvrste rajčice, 1 nasjeckan luk, 100 g šunke narezane na kocke, nešto brašna, sol i papar.

POSTUPAK:
Prepoloviti rajčice, izvaditi iz njih 3/4 mesa i ispeći ih u ulju, ali paziti da ne omekšaju. Pirjati u drugoj tavi luk, dodati nasjeckanu šunku i to vezati s malo brašna. Poširana jaja položiti do polovine rajčice i preliti dobivenim umakom u koji se stavlja malo papra.

Jaja na kraljevski način

SIROVINE:
4 jaja, 4 maslacem namazana toasta, šalica mljevena kokošjeg mesa s malo šampinjona, nasjeckana šunka ili sušen jezik i čašica rakije, umak »suprême«.

POSTUPAK:
Toast najprije namazati maslacem, pa zatim mješavinom kokošjeg mesa. Na to staviti poširano jaje. Jaje preliti umakom.
Umak »suprême« pravi se ovako: pobrašniti vruće ulje, dodati nešto kokošje juhe i ukuhati do 1/3. Na kraju doliti malo kisela vrhnja i maslaca.

Jaja punjena račićima

POSTUPAK:
Tvrdo kuhana jaja razrezati na pola po duljini. Na tavi prirediti umak bešamel: u rastopljeni maslac dodati brašno, pa čim se stvori glatka smjesa, uz stalno miješanje dodavati toplo mlijeko. Posoliti, popapriti i kuhati još desetak minuta. Ako nastanu grudice, umak protisnuti. Iz tvrdo kuhanih jaja izvaditi žumanjke, zdrobiti ih vilicom i dodati toliko bešamela da se dobije gusta krema u koju se dodaju račići. Bjelanjke poslagati na pladanj i nadjenuti dobijenom masom. Ostatak bešamela pomiješati s ukuhanom rajčicom i time preliti jaja. Staviti na 5 minuta u veoma vruću pećnicu i prije usluživanja ukrasiti škampima.

SIROVINE:
4 jaja, 60 g očišćenih morskih račića, 8 škampa, 1/2 litre mlijeka, 1 s vrhom puna žlica brašna, 50 g maslaca, sol, papar, 1 žlica ukuhane rajčice.

Jaja sa sirom

POSTUPAK:
Skuhati jaja, očistiti ih, razrezati na pola i izvaditi žumanjke. Vilicom zgnječiti žumanjke, dodati nariban sir i slatko vrhnje pa posoliti (ne suviše jer je sir već slan) i popapriti. Time nadjenuti jaja. Poslagati na lim namazan maslacem ili na vatrostalni pladanj. Zatim prirediti umak: u rastopljeni maslac staviti brašno, pa kad se malo zaprži dodati rajčicu. Razrijediti mlijekom, pa kuhati da se dobije gust umak. Jaja prepeći u pećnici i preliti umakom. Samo najprije valja provjeriti da li je umak dovoljno slan i papren.

SIROVINE:
4 jaja, 50 g trapista, 2 žlice slatkog vrhnja, 50 g maslaca, 1 žlica brašna, 1 žlica ukuhane rajčice, 1/2 l mlijeka, sol, papar.

Jaja u umaku od vrganja

POSTUPAK:
Suhe vrganje večer prije staviti u vodu. Ako su vrganji svježi, dobro ih očistiti, narezati na tanke ploške i kuhati oko četvrt sata. Kad budu kuhani, staviti ih u posudu, dodati pola sitno nasjeckanog luka, žličicu maslaca, šalicu juhe, sol, papar i kuhati oko 30 minuta. U međuvremenu u tavi ugrijati pola žlice maslaca, dodati preostali luk i kada ovaj malo požuti, staviti ga na tanjur. U tavu staviti jetra narezana na komadiće i pržiti na jakoj vatri nekoliko minuta, dodati sol, papar, konjak i već prženi luk, dobro promiješati i ukloniti s vatre. Razbiti jaje, posoliti ga i dodati jetra i vrganje s umakom, pa sve staviti u tavu u kojoj je zagrijano 2—3 žlice ulja. Brzo promiješati i ukloniti s vatre prije nego što se jaja suviše zapeku.

SIROVINE:
(za 1 osobu): 2 jaja, 1 pileća jetra, 1 crveni luk, 25 g suhih vrganja, žličica nasjeckanog zelenog peršuna, 2 žličice konjaka, ulje, maslac, šalica juhe (pripremljena iz vrećice), sol, papar.

Jaja sa suhom slaninom ili sa šunkom

POSTUPAK:
Male, tanke i dugačke odreske slanine ili šunke malo popržiti na masti. Na to razbiti cijela jaja, posoliti, popapriti i posuti peršunom.

SIROVINE:
2 jaja, 30 g slanine ili šunke, 1 žlica masti, sol, papar ili paprika, peršun.

Jaja s valjušcima

SIROVINE:
8 žlica brašna, 3 jaja, sol, 2 žlice maslaca, papar, paprika, peršun.

POSTUPAK:
Od brašna, soli, vode i jaja napraviti valjuške i kuhati ih u slanoj vodi 6—8 minuta. Ocijediti ih i staviti u lim u kojem je već rastopljen maslac. Umutiti 2 jaja, posoliti i dodati valjušcima, dobro promiješati i staviti u pećnicu na nekoliko minuta. Kada bude gotovo posuti peršunom. Uz to se može uslužiti zelena salata.

Kajgana s maslinama

SIROVINE:
10 jaja, vrhnje, zeleni peršun, sol, papar, 100 g ribanog sira parmezana, 200 g maslina (po mogućnosti zelenih), ulje.

POSTUPAK:
U zdjeli istući jaja, dodati im vrhnje, posoliti i popapriti. Peršun oprati, nasjeckati, pa i njega dodati jajima. U dublju tavu staviti ulje i masline kojima su izvađene koštice i to preliti jajima. Odozgo posuti parmezanom. Peći oko 1/4 sata.

Kajgana s paprikama

SIROVINE:
4 paprike, luk, ulje, sol, 8 svježih jaja, 4 žlice mlijeka, 4 odreska pršuta ili šunke, žličica nasjeckana peršuna.

POSTUPAK:
Paprike oprati, raspoloviti ih i očistiti iznutra, pa ih narezati na rezance. Posebno nasjeckati luk i ispržiti ga sa 2 žlice ulja, pa kad zažuti, dodati paprike. Najprije pržiti na jakoj vatri, a onda na umjerenoj, dodati malo vode i pirjati da omekšaju. Posebno umutiti jaja s mlijekom i solju, pa ih dodati paprici i promiješati. Dodati šunku i peršun, pa kad se jaja počnu stezati, popapriti.

Kajgana s rajčicama

SIROVINE:
4 zrele rajčice, 4 žlice octa, sol, papar, 8 svježih jaja, 4 žlice mlijeka, 50 g maslaca;
za ukras:
8 kriški kruha, 50 g maslaca.

POSTUPAK:
Sat prije pripremanja jela uroniti rajčice u vruću vodu, oguliti ih i razrezati na 4 komada, odstraniti im sjemenke i sok, pa ih još narezati na manje komade, dodati ocat, sol i papar. Pustiti da tako stoje oko 1/2 sata. Za to vrijeme kriškama kruha odrezati vanjsku koru, prepržiti ih na maslacu i poslagati na tanjure. U posudi rastopiti maslac, dodati rajčice i malo promiješati. Posebno istući jaja s mlijekom i solju. Dodati ih rajčicama, pa promiješati drvenom kuhačom. Kad se jaja počnu stiskati dodati papar. Pečeno razdijeliti po tanjurima.

Kajgana s tikvicama

POSTUPAK:
Razrezati tikvice na kockice i ispržiti ih na ulju. Dodati vodu, sol i papar. Istući jaje s bosiljkom i parmezanom i sve dodati tikvicama. Ostaviti ih na vatri još nekoliko minuta. Poslužiti s prepečenim kockicama kruha.

SIROVINE:
4 tikvice, 2 žlice ulja, 4 jaja, 2 žlice ribanog parmezana, bosiljak, papar, sol.

Kroketi od pršuta

POSTUPAK:
U hladnu slanu vodu staviti krumpir u kori i kuhati ga oko 3/4 sata. Kad je kuhan, oguliti ga i protisnuti. Posebno sitno nasjeckati pršut i dodati ga krumpiru. Promiješati, pa dodati jaja, prosijano brašno, nariban oraščić, sol, papar. Sve još miješati nekoliko minuta, pa praviti male kuglice, spljoštiti ih i uvaljati u mrvice. U posudu staviti ulje i kad zavri pržiti krokete (okrenuti ih samo jednom). Dobro ih ocijediti i staviti na topli tanjur. Mahune skuhati, ocijediti i oprati, pa ih preliti maslacem. Rajčice prerezati o ubliku dvostrukog križa i nekoliko minuta ih pirjati na maslacu. I mahune i rajčice poslagati oko kroketa.

SIROVINE:
400 g pršuta (ili pola pršuta, a pola mortadele), 400 g krumpira, 2 jaja, 2 žlice juhe, naribani muškatni oraščić, sol, papar;
za prženje:
mrvice, ulje,
za ukras:
6 rajčica, 200—300 g kuhanih mahuna, maslac, sol.

Omlet s lukom i gljivama

Napraviti omlet od 3 jaja, pa ga puniti ovim nadjevom: polovinu očišćenog luka rezati na male kocke i pirjati u žlici maslaca, mora zadržati veoma svijetlu boju. Tome dodati gljive narezane na sitne kocke. Taj se nadjev začinja solju i paprom. U posebnom loncu pomiješati žličicu krumpirova brašna sa 4 žlice čiste kokošje juhe. Kada je to malo prokuhano, uliti u nadjev, a onda kuhati da se sok ukuha, zatim dodati 2 žlice fino i na kocke narezanog kokošjeg ili pilećeg mesa. Polovinom nadjeva puniti omlet, a drugu polovinu razrediti sa 2 žlice vrhnja. Na zdjelu staviti omlet, a oko njega razređen nadjev. Uz to se uslužuje pommes frites i zelena salata (matovilac, salata glavatica).

Kroketi od puretine

POSTUPAK:
Nasjeckati puretinu na veoma male komadiće. Skinuti masnoću s juhe. U posebnoj posudi napraviti zapršku od maslaca i brašna, pa je zaliti juhom i ostaviti je da kuha desetak minuta. Dodati dva žumanjka, malo konjaka i usitnjeno meso. Ostaviti smjesu da se ohladi, a onda načiniti pravokutne krokete. Uvaljati ih u brašno, a zatim u mrvice (to se može pripremiti i unaprijed) i ispržiti u vrućem ulju nekoliko trenutaka prije usluživanja.

SIROVINE:
250 g kuhane puretine, 100 g šampinjona, 100 g maslaca, 2 žumanjka, 2 cijela jaja, 60 g brašna, 60 g maslaca, 5 dcl juhe u kojoj se kuhala pura, vrlo malo konjaka, sol, papar.

Omlet od jaja

SIROVINE:
2 jaja, 2 žlice mlijeka, maslac, nešto soli.

POSTUPAK:
Jaja, mlijeko i sol šibom dobro promiješati. U tavi dobro zagrijati maslac, pa u njega uliti smjesu i peći na slaboj vatri. Omlet se za vrijeme pečenja ne smije okrenuti. Stavlja se na tanjur i prema želji se može posuti sitno nasjeckanim vlascem. Umjesto maslaca može se uzeti i slanina.

Omlet od svježeg kupusa

SIROVINE:
1/2 kg svježeg kupusa, malo maslaca, 2 jaja po osobi, odrezak šunke, 100 g trapista, malo masti, sol, papar.

POSTUPAK:
Kupus očistiti, skuhati do tri četvrtine, ocijediti, pa pirjati na maslacu. Posoliti i popapriti. Razbiti jaja u jednu posudu, dobro ih pomiješati, posoliti i popapriti. Na tavi rastopiti mast, dodati šunku izrezanu na kockice, pa kad se malo zažuti dodati jaja. Kada jaja budu napola pečena, dodati sir, da bi bio napola rastopljen kad omlet bude gotov. Staviti omlet na pladanj i okružiti ga kupusom.

Omlet od špinata

SIROVINE:
8 jaja, 40 g maslaca ili 2 žlice ulja, sol, papar;
n a d j e v : 600 g špinata, 30 g maslaca, sol;
u m a k : 300 g ukuhane rajčice, 1 žlica ulja, 20 g maslaca, 1 luk, celer, sol, malo šećera.
Z a u k r a s :
klobuci od gljiva, 1/2 limuna, sol, ulje ili maslac.

POSTUPAK:
Najprije se prigotavlja nadjev: očistiti špinat i skuhati ga u slanoj vodi, ocijediti i sitno nasjeckati, a zatim na vatri izmiješati s maslacem. Zatim načiniti umak, zagrijati ulje i maslac, dodati ukuhanu rajčicu, zatim luk i celer (koji se na kraju odstranjuju), sol, šećer, 1 čašu tople vode; izmiješati, smanjiti vatru i polagano kuhati oko 30 minuta. Očistiti gljive za ukras, skuhati ih s pola limuna, zatim ocijediti, oprati, osušiti i razrezati na kriške; pirjati ih nekoliko minuta na maslacu, dodati sol i limunov sok. Mogu se napraviti jedan ili dva manja omleta. Viljuškom istući jaja, posoliti i popapriti. Zagrijati tavu i staviti u nju maslac ili ulje. U to uliti jaja i odmah ih miješati. Kad omlet s donje strane bude pečen, a unutra još vlažan, staviti u sredinu špinat i omlet trostruko presaviti. Ako se radi još jedan omlet, prvi se mora staviti u toplu pećnicu. Tek pošto drugi omlet bude gotov, staviti ga na onaj prvi. Okolo zaliti umak od rajčice i ukrasiti gljivama.

Omlet od šunke — za 1 osobu

SIROVINE:
2 jaja, 2 žlice mlijeka, maslac ili margarin, 100 g šunke, sol.

POSTUPAK:
Jaja, mlijeko, sitno nasjeckanu šunku i sol šibom dobro promiješati. U tavi dobro zagrijati maslac ili margarin, uliti smjesu i peći na slaboj vatri. Omlet se za vrijeme pečenja ne smije okrenuti. Prije usluživanja se savija. Prema želji može se preliti umakom od rajčice.

Omlet od gljiva

POSTUPAK:
Gljive očistiti, oprati i staviti ih da se lagano pirjaju na 50 g maslaca s 1 žlicom ulja, neprekidno ih okretati di im se što prije ispari sok. Začiniti ih. Četvrt sata prije nego što jelo bude gotovo, istući jaja sa 30 g maslaca, s vodom, solju i s paprom. Omlet peći u mješavini ulja i maslaca.
Prije nego što se preklapa, nadjeva se polovinom gljiva. Druga polovina gljiva slaže se oko omleta. Posuti nasjeckanim peršunom.

SIROVINE:
6 jaja, 400 g gljiva, 130 g maslaca, malo vode, 2 žlice ulja, sol, papar, zeleni peršun.

Palačinke s mesom

POSTUPAK:
1 jaje dobro istući zatim dodati mlijeko i opet dobro promiješati, dodati sol i glatko brašno, pa opet sve promiješati. Ne preporučuje se oštro brašno, jer se od njega ne može dobiti glatko tijesto. Tijesto mora gusto kapati. Dobro je da tijesto stoji 1 sat, pa ga je poslije toga potrebno ponovno promiješati. U željeznu tavu naliti malo ulja i zagrijati ga. Ulje izliti, a u vruću tavu naliti 1 manju zaimaču tijesta. Tijesto brzo razliti po veoma vrućoj tavi i naglo peći. Čim prva strana bude pečena, okrenuti palačinku lopaticom. Palačinke moraju biti što tanje. Za svaku se palačinku mora ponoviti postupak.
Prije pečenja svake nove palačinke tijesto dobro promiješati da se brašno ne bi sleglo.
Za nadjev uzeti 400 g ostataka kuhanog mesa i samljeti ga. U tavu staviti malo ulja, pa kada se ulje ugrije dodati nasjeckan luk i pržiti do zlatnožute boje, tada dodati samljeveno meso i češnjak, promiješati i pržiti. Kada se meso malo isprži doliti 1/3 l tople goveđe juhe, promiješati i čekati da se malo prokuha. Za vezivanje uzeti 2 cijela jaja, razmiješati ih na tanjuru i dodati masi uz brzo miješanje. Gotovim nadjevom puniti palačinke.
Palačinku namazanu nadjevom 3 puta preklopiti. Takve palačinke staviti u vruću tavu (prethodno namazanu uljem), posuti ih naribanim sirom i nasjeckanim peršunom, pa to sve gratinirati u vrućoj pećnici.
Palačinke se mogu i panirati i pohati u vrućem ulju da dobiju zlatnožutu boju. Prije usluživanja palačinke posuti nasjeckanim vlascem.
Uz palačinke s mesom uslužuje se začinjena zelena salata, a prema ukusu može i neka druga sočna salata, kao npr. salata od krastavaca, od rajčica, od paprike i dr.

SIROVINE:
Tijesto: 3 dcl mlijeka, 1 jaje, 130 g glatkog brašna, sol i ulje.
Nadjev: 400 g ostataka kuhanog mesa, 50 g luka, 30 g ulja, 1/3 l goveđe juhe, 2 jaja, 1 režanj češnjaka, 1 žlica peršuna, sol i papar.

Palačinke sa celerom i šunkom

SIROVINE:
8 nezašećerenih palačinki, 8 odrezaka šunke, 1 veći korijen celera, 30 g brašna, 30 g maslaca, 1/4 l mlijeka, ribani sir.

POSTUPAK:
Na svaku palačinku staviti komad šunke i kuhanog celera. Presaviti ih napola i poslagati na vatrostalni pladanj. U tavu na maslacu posve malo ispržiti brašno, zaliti ga vrućim mlijekom, pa kad bešamel bude gust njime prelijte palačinke. Obilno posuti ribanim sirom i ispeći u pećnici.

Palačinke s mesom i s užičkim kajmakom

SIROVINE:
Tijesto: 2 dcl mlijeka, 300 g brašna, 30 g masti, malo soli i 1 jaje.
Nadjev:
100 g govedine bez kosti, 100 g svinjetine bez kosti, 50 g luka, malo češnjaka, nešto zelenog peršuna, 30 g masti, nešto mljevenog papra, 200 g užičkog kajmaka, sol i 1 jaje.

POSTUPAK:
Mlijeko, sol i jaje šibom istući. Dodati brašno, dobro izmiješati i pustiti da 1 sat stoji. Od tog tijesta ispeći 8 palačinki.
Pripremanje nadjeva:
Na vreloj masti ispržiti sitno nasjeckan luk da postane zlatnožut, dodati nasjeckan češnjak i peršun i to malo ispržiti. Na to staviti samljeveno meso, dobro ispržiti i ohladiti, pa dodati jaje, sol, papar i sve dobro izmiješati. Tim nadjevom napuniti palačinke, smotati ih i složiti u vatrostalnu zdjelu namazanu mašću. Palačinke pokriti užičkim kajmakom, pa peći u srednje vrućoj pećnici da dobiju lijepu rumenu boju.

Palačinke sa špinatom

SIROVINE:
Smjesa za 12 palačinki i 900 g špinata.

POSTUPAK:
Skuhati, ocijediti i sitno nasjeckati špinat. Napraviti bešamel umak (1 žlica brašna, 1 žlica maslaca, 1/4 l mlijeka, sol, papar) i dodati 3 žlice špinata skupa sa 5 žlica vrhnja. Posoliti i popapriti. Od tijesta ispeći 12 palačinki prema uobičajenom postupku. Svaku palačinku nadjenuti nadjevom od špinata. Zamotati ih, poređati jednu uz drugu i preliti ostatkom pirea.

Artičoke s peršunom

SIROVINE:
6 artičoka, 1 limun, 50 g maslaca, 4 žlice ulja, 20 g peršuna, kozlac, 1 režanj češnjaka, 20 g sredine kruha, sol.

POSTUPAK:
Izrezati na 4 dijela 6 artičoka srednje veličine, navlažiti ih limunovim sokom. Odstraniti im tvrde dijelove listova, pa ih staviti da se kuhaju 10 minuta u kipućoj vodi, a zatim ih pirjati u mješavini maslaca i ulja 35 minuta bez poklopca. Posuti ih nasjeckanim peršunom, 1 režnjem nasjeckanog češnjaka, kozlacem i sa 20 g sredine kruha. Ostaviti da sve malo požuti, a zatim poslužiti.

Blitva s parmezanom

POSTUPAK:
Blitvu oprati i ocijediti, pa narezati na manje komadiće. Maslac rastopiti u dubljoj tavi i na njemu pirjati blitvu da posve omekša. Tek tada je posoliti i popapriti. Dodati nariban muškatni oraščić i nariban parmezan, pa sve dobro promiješati. Lijepo oblikovati u hrpu na okruglom pladnju i poslužiti kao prilog mesu.

SIROVINE:
1/2 kg blitve, 3 žličice maslaca, sol, 1/4 žličice naribanog muškatnog oraščića, papar, 3 žlice naribanog parmezana.

Celer na grčki način

POSTUPAK:
Očistiti celer, prokuhati 8 minuta u slanoj vodi, pa isprati hladnom vodom i ostaviti u cjedilu. U drugoj posudi kuhati 5 minuta vino s limunom izrezanim na tanke ploške, s uljem i sa začinima i začinskim povrćem. Tome dodati narezan celer i kuhati da omekša. Po želji se može dodati riža.

SIROVINE:
2 veća korijena celera, 2 dcl bijelog vina, 1 dcl maslinova ulja, 1 mali limun, sol, papar, majčina dušica, lovor, zeleni peršun, 4 zrna korijandera, 1 žličica ukuhane rajčice, po želji se može dodati i 3—4 žlice skuhane riže.

Predjelo od krastavaca, rajčice i luka

POSTUPAK:
Rajčice obariti kipućom vodom i oguliti ih, zatim oguliti krastavac i izrezati ga u krupnije kriške. U masti od pržene slanine ispržiti krastavac i luk, pa zatim dodati rajčice, juhu i slaninu. Sve to staviti da se kuha na slaboj vatri 10 minuta. Za vrijeme kuhanja miješati. Prije kraja dodati sol, kiselo vrhnje, koncentrat juhe i posuti nasjeckanim peršunom. Kao dodatak može se uslužiti krumpir s maslacem.

SIROVINE:
1/2 kg rajčica, 1 veliki krastavac, 250 g luka, 70 g maslaca ili margarina, 2 žlice šećera, 1/2 šalice mesne juhe, 1/2 šalice slanine narezane na kocke, 2 žlice kiselog vrhnja, 2 žlice nasjeckanog peršuna, 1 žlica koncentrata juhe.

Cvjetača sa šunkom

POSTUPAK:
Cvjetaču skuhati u hladnoj vodi i podijeliti je na cvjetiće. Složiti u namazanu posudu, preko nje poslagati šunku i preliti umućenim žumanjcima i vrhnjem. Na kraju dodati sir i staviti u pećnicu da se ispeče.

SIROVINE:
1 manja cvjetača, mast, 150 g šunke, 1 dcl vrhnja, sol, papar, naribani sir.

»Kruh« od cvjetače i šunke

SIROVINE:
1 cvjetača, malo octa, 100 g šunke, sol, papar, 1 šalica ukuhane rajčice, 2 jaja;
umak: 30 g brašna, 35 g maslaca, 1/2 l mlijeka, 2 žličice gorušice, 2—3 kisela krastavca.

POSTUPAK:
Cvjetaču podijeliti na sitnije cvjetiće i skuhati u slanoj vodi u koju je dodano i malo octa. Ocijediti (sačuvati vodu u kojoj se kuhala cvjetača) i zgnječiti u kašu. Kaši od cvjetače dodati 100 g nasjeckane šunke, sol, papar, 1 šalicu ukuhane rajčice, 2 cijela umućena jaja, 3—4 žlice umaka. Sve peći 25 minuta u umjereno zagrijanoj pećnici. Izvaditi i preliti ostatkom umaka. Umak: brašno malo zažutiti na maslacu pa ga preliti s pola mlijeka i pola vode u kojoj se kuhala cvjetača. Dodati 1 ili 2 žličice gorušice i nekoliko malih kiselih krastavaca. Poslužiti toplo!

Krumpir na lovački način

SIROVINE:
1/2 kg krumpira, 100 g sitno nasjeckane slanine, 4 režnja češnjaka, 2 jaja, sol, peršun.

POSTUPAK:
Oguljeni, na ploške narezani krumpir ispržiti na masti. Dodati slaninu, pa dalje pržiti. Krumpir dobro ocijediti od masti, dodati 1 dcl vode, sitno nasjeckan peršun, sol i češnjak, pa pustiti da zavri. Na kraju dodati umućena jaja i ostaviti da se slegne.

Krumpiri sa sirom

SIROVINE:
3/4 kg krumpira, 1/4 kg naribanog sira, 150 g maslaca, 1/4 l kiselog mlijeka, 4 jaja, sol.

POSTUPAK:
Krumpire skuhati da omekšaju, ali se ne smiju raskuhati. Zatim iz razrezati na kolute, pa složiti čitav red u namazan lim. Na to staviti sloj naribanog sira, pa opet sloj krumpira. Kada se sve naslaže, preliti vrelim maslacem, peći u pećnici. Pečene krumpire preliti još zamućenim jajima i kiselim mlijekom i opet peći 10 do 15 minuta.

Krumpir u bešamelu

SIROVINE:
1/2 kg krumpira, maslac, šalica bešamel umaka, 2 žlice naribanog sira.

POSTUPAK:
Oguljeni krumpir kuhati oko 5 minuta u kipućoj vodi, ocijediti ga i razrezati na tanke ploške, pa ploške pirjati na maslacu. Posoliti. Maslacem namazati vatrostalnu posudu, poslagati u slojevima krumpir i bešamel. Na vrh posuti parmezan i komadiće maslaca i staviti peći.

Mladi kukuruz s rajčicama

SIROVINE:
8 zrelih rajčica, 8 manjih klipova mladog kukuruza, 1 žlica maslaca, sol, papar, malo šećera.

POSTUPAK:
Oguliti rajčice, istisnuti sjeme, pa ostalo razrezati na komadiće. Kukuruzna zrna skinuti viljuškom s klipa, pomiješati ih s izrezanim rajčicama i maslacem, sve zajedno posoliti, popapriti i malo pošećeriti, pa kuhati dok ne postane mekano.

Kukuruz sa suhom slaninom

POSTUPAK:
Za roštilj je potreban posve mlad kukuruz. Ako se čini da nije posve mlad, onda se mora najprije kuhati 5 minuta. U međuvremenu narezati suhu slaninu na posve tanke odreske. Klip kukuruza očistiti, narezati ga na komade otprilike 5 cm duge. Na drvca za roštilj nabadati naizmjence kukuruz i slaninu. Kukuruz se može malo premazati uljem. Peći malo dulje od 10 minuta, tj. dok zrna omekšaju, ali ne smiju pocrniti. Na kraju kukuruz malo posoliti.

SIROVINE:
Uz 1 klip mladog kukuruza 100 g suhe slanine, sol, ulje.

Nadjeven kupus

POSTUPAK:
Kupus oprati i staviti nekoliko minuta u kipuću vodu da pobijeli. Izvaditi ga i uroniti u hladnu vodu. Između listova staviti nadjev (100 g kuhane riže, samljeveno meso, nasjeckan luk, češnjak i peršun, pomiješano jaje, sol i papar. Sve to dobro izmiješati. Pošto je kupus nadjeven ponovo mu preklopiti listove i zavezati uzicom, pa ga tako pirjati sa 2 velike žlice masti. Kad postane zlatnožut, dodati juhu i ostaviti da se otklopljen pirja oko 2 sata.

SIROVINE:
1 kupus;
n a d j e v : 100 g riže, 250 g mesa, 3 luka, 2 režnja češnjaka, peršun, 1 jaje, sol, papar, 2 žlice masti, 1 velika šalica juhe (kocka).

Mrkve s kobasicama

POSTUPAK:
Očistiti mrkve, oprati ih i kuhati u juhi. Potom ih ocijediti, razrezati na kolutiće i staviti u posudu s maslacem. Pirjati desetak minuta. Dodati kobasice razrezane na kolutiće, pojačati vatru i nakon četvrt sata kuhanja poslužiti, ali prije posoliti i popapriti.

SIROVINE:
10 mrkva, 300 g kobasica-pečenica, 50 g maslaca, juha (kocka), sol, papar.

Pire od graha i luka s jajima

POSTUPAK:
Grah prethodno namočen u mlakoj vodi 3—4 sata staviti u hladnu vodu, dodati mu začin i kuhati (ostaviti dio zelenog peršuna). Potom sve ocijediti, a vodu u kojoj se grah kuhao sačuvati. Grah protisnuti u kašu, posoliti, popapriti, dodati maslac i vrhnje. Posebno nasjeckati 4 glave luka i pirjati ga na maslacu i ulju. Zatim luk staviti u sredinu maslacem namazanog pladnja, okružiti ga pireom od graha; u pireu udubiti 4 udubine i u svaku staviti po jedno razbijeno jaje. Jaja posoliti, popapriti i sve posuti ribanim sirom. Peći oko 10 minuta u toploj pećnici, a zatim posuti nasjeckanim peršunom.

SIROVINE:
300 g bijelog graha, lovor, majčina dušica, peršun, kozlac, sol, papar, 30 g maslaca, 50 g vrhnja, 4 luka, 1 žlica ulja, 4 jaja, 50 g naribanog sira.

Pašteta od graha

SIROVINE:
200 g graha, 200 g mljevene teletine, 50 g mljevenog suhog mesa, 160 g suhe slanine, 1 čaša crna vina, 1 mrkva, 1 režanj češnjaka, lovor, majčina dušica, zeleni peršun, 2 jaja, sol, papar.

POSTUPAK:
Dan prije namočen grah ocijediti i staviti u hladnu vodu. Dodati očišćenu mrkvu, zgnječeni češnjak, lovor i majčinu dušicu, posoliti i popapriti. Kuhati da sve omekša. Izvaditi mirodije, a ostalo protisnuti. U dobijenu kašu umiješati samljeveno meso. Vatrostalnu ili zemljanu posudu obložiti tankom ploškom slanine, napuniti je smjesom i peći na umjerenoj vatri.

Pita od krastavaca

SIROVINE:
3 krastavca, 1 luk, 25 g maslaca, 1 žlica brašna, 4 žlice ukuhane rajčice, peršun, 1 režanj češnjaka (ili više, prema ukusu), 150 g ribanog sira;
tijesto: 250 g brašna, 125 g maslaca.

POSTUPAK:
Pripremiti tijesto sa 1/2 čaše hladne vode, pa od njega napraviti kuglu i ostaviti da stoji 1 sat. U međuvremenu oguliti krastavce, narezati ih na tanke kriške, posoliti i ostaviti da stoje također 1 sat. Nakon toga iscijediti ih stiskanjem među dlanovima. Oljuštiti 1 glavu luka, nasjeckati ga i pirjati na maslacu. Posuti brašnom i dodati ukuhanu rajčicu i krastavce. Posoliti (oprez, krastavci su već posoljeni!), popapriti, dodati nasjeckan peršun i češnjak i poklopiti. Kuhati oko 1 sat na laganoj vatri. Vatrostalnu posudu namazati maslacem, razvaljati tijesto i njime obložiti posudu. Ukloniti krastavce s vatre, dodati polovinu mase ribanog sira i izmiješati. Smjesu staviti na tijesto, posuti ostatkom ribanog sira i peći oko 1/2 sata u toploj pećnici.

Popečci od špinata

SIROVINE:
1/2 kg špinata, 100 g kuhanog mesa, peršun, češnjak, 30 g maslaca, ulje, 2 jaja, mrvice, parmezan, sol, papar.

POSTUPAK:
Očistiti i u slanoj vodi napola skuhati špinat. Ocijediti ga i sitno nasjeckati. U maloj posudi na maslacu ispržiti češnjak i peršun, pa dodati mljeveno meso i špinat. Posoliti i ostaviti da se sve ohladi. Zatim dodati papar, 2 jaja i 2 žlice ribanog parmezana. Dobro izmiješati i napraviti popečke. Umočiti ih u tučeno jaje, uvaljati u mrvice i pržiti na vrućem ulju.

Predjelo od tikvica

SIROVINE:
1/2 kg tikvica, 2 crvene paprike, 2 rajčice, 1 režanj češnjaka, zeleni peršun, malo ulja i maslaca, sol.

POSTUPAK:
Tikvice oprati, odrezati im vrhove i narezati na veće kockice. Rajčice oprati, narezati na manje kriške. Paprike oprati i očistiti, pa narezati na rezance. U posudi rastopiti ulje i maslac. Luk, očišćen i nasjeckan ispržiti na mješavini ulja i maslaca, pa dodati sve ostale sastojke. Češnjak očistiti, nasjeckati, zgnječiti i dodati jelu. Posoliti i kuhati oko 1/2 sata.

Prženi kelj

POSTUPAK:
Kelj očistiti i glavicu prerezati na četiri dijela. Skuhati ga u slanoj vodi, ocijediti, svaki dio posoliti, popapriti i uvaljati u brašno, jaje i mrvice, pa pržiti na vrućem maslacu.

SIROVINE:
1 mali kelj, sol, papar, brašno, 1 jaje, mrvice, maslac.

Punjene rajčice na diplomatski način

Svježe rajčice kratko blanširati, odrezati gornji dio, pažljivo izvaditi unutrašnji dio, posoliti i popapriti iznutra i izvana, pa ih hladne napuniti ovim nadjevom: kroz sito protisnuti jednake dijelove sira Roqueforta i Gervaisa i to promiješati s maslacem da masa postane pjenasta, zatim dodati malo paprike u prahu i vrlo malo soka od naranče i dobro promiješati, pa time napuniti rajčice. Upotrebljava se kao pikantno predjelo, osobito prije masnih i težih mesnih jela.

Šparoge na poljski način

POSTUPAK:
Oljuštiti šparoge i kuhati ih u kipućoj slanoj vodi. Ocijediti ih i staviti na topli pladanj, preliti vrućim maslacem i ostaviti na toplom. U jednu tavu staviti maslac i na njemu zapržiti mrvice da postanu zlatnožute. Pomiješati ih s nasjeckanim tvrdo kuhanim jajima i s nasjeckanim peršunom, vlascem i krasuljkom. Tim umakom preliti šparoge, dodati još malo otopljena maslaca i staviti nekoliko minuta u toplu pećnicu. Odmah služiti!

SIROVINE:
1/2 kg šparoga, 40 g maslaca, šaka mrvica od kruha, 4 tvrdo kuhana jaja, šačica zelenog peršuna, vlasac i krasuljak, 30 g maslaca.

Šparoge s jajima

POSTUPAK:
Oljuštiti šparoge i kuhati ih u kipućoj slanoj vodi, pritom paziti da im vršci ostanu iznad vode i da se kuhaju samo na pari. Kuhane izvaditi i držati na toplom. U međuvremenu ispeći jaja na oko i na svaki tanjur staviti po jedno ili dva jaja. Zagrijati maslac i njime preliti šparoge, a onda ih posuti ribanim parmezanom. Uslužiti ih veoma vruće.

SIROVINE:
1/2 kg šparoga, 100 g maslaca, 4 jaja, sol, parmezan.

Šparoge s majonezom

POSTUPAK:
Oljuštiti šparoge, kuhati ih u kipućoj slanoj vodi s malo octa ili limunova soka. Kuhane ocijediti. Pomiješati vrhnje i dodati ga majonezi, neprestano miješajući. Šparoge staviti na topli pladanj, posuti usitnjenim peršunom i preliti umakom od majoneze i vrhnja.

SIROVINE:
1/2 kg šparoga, 50 g vrhnja, 3 žlice majoneze, sol, papar, nasjeckan peršun.

Grašak s tjesteninom i šunkom

SIROVINE:
1/2 litre očišćenog mladog graška, 1/2 kg tjestenine, 150 g šunke, 20 g maslaca, 1 luk, 3 žlice ukuhane rajčice, malo papra, 1 dcl juhe (može koncentrat).

POSTUPAK:
Očišćeni grašak skuhati u slanoj vodi. Šunku nasjeckati na sitne kockice, i pržiti je na maslacu, dodati nasjeckan luk, rajčice, papar i juhu. U međuvremenu skuhati tjesteninu. Kad je umak gotov, dodati mu grašak, provjeriti da li je dovoljno slano i papreno, pa preliti tjesteninu.

Makaroni s rajčicama i vrganjima

SIROVINE:
400 g makarona, 6 žlica ukuhane rajčice, 3—4 svježe rajčice srednje veličine, 100 g vrganja (ili nekih drugih gljiva), 100 g luka, 4 žlice ulja, sol, papar, 2 jaja, 3 žlice naribanog parmezana.

POSTUPAK:
Umak od rajčica kuhati sa 1/8 l vode oko 5 minuta. Svježim rajčicama oguliti kožu, (uroniti ih načas u kipuću vodu) i narezati na ploške. Vrganje očistiti, narezati na sitne ploške i kuhati oko 20 minuta. Zatim ih ispržiti na sitno nasjeckanom luku, dodati rajčice i umak, pa sve pirjati oko 20 minuta. Dodati zatim ulje, sol, papar i dva tvrdo kuhana i narezana jaja. Time preliti kuhane makarone i sve posuti parmezanom.

Makaroni sa šunkom

SIROVINE:
250 g makarona, 2 žlice masti, 1 žlica sitno nasjeckana luka, 200 g šunke, sol, papar.

POSTUPAK:
Makarone skuhati u slanoj vodi, zatim ih staviti na cjedilo i isprati hladnom vodom. Luk ispeći na vrućoj masti, dodati sitno narezanu šunku, malo ispržiti i dodati makarone. Popapriti prema ukusu.

Gratinirani rezanci s piletinom

U vatrostalnu posudu, prethodno namazanu maslacem, staviti red kuhanih rezanaca, na to sloj pečene piletine narezane u rezance, pa opet sloj rezanaca. Na rezance naribati parmezan i preliti umakom od rajčica u koji je ukuhano nešto bijela vina. Na to ponovno nasuti parmezan i nešto mrvica. To gratinirati u pećnici 20 do 25 minuta.

Špageti s umakom

SIROVINE:
400 g špageta, 2 režnja češnjaka, pola čaše ulja, 1/2 kg rajčica, sol, papar, pola narezane crvene paprike, 2 žlice bijela vina.

POSTUPAK:
Nožem zdrobiti češnjak, pa ga staviti na ulje, posoliti i dodati papriku. Kad češnjak zažuti, izvaditi ga i dodati vino. Ostaviti da zavri pa dodati narezane i oprane rajčice, posoliti i pustiti da se pirja oko 1/4 sata na jakoj vatri. Špagete skuhati, procijediti i preliti umakom.

Špageti sa školjkama

POSTUPAK:
Dagnje ili neke druge školjke staviti na žlicu vrućeg ulja u posudu, pa kad se otvore, izvaditi im meso. Preostalo ulje zagrijati. Češnjak očistiti i sitno nasjeckati, a rajčice oprati, očistiti i narezati na kolute. Na vruće ulje staviti češnjak samo načas, da pusti miris, ali da ne zažuti, pa dodati rajčice. Posoliti, popapriti i pirjati bar 10 minuta da se dobije umak, u koji se dodaju školjke i njihov sok. Pustiti da još jednom provri, pa tim umakom preliti skuhane špagete. Posuti nasjeckanim zelenim peršunom i odmah poslužiti.

SIROVINE:
700 g morskih školjki (npr. dagnji), 5 žlica ulja, 2 režnja češnjaka, 1/2 kg rajčica, 400 g špageta ili neke druge tjestenine, sol, papar, zeleni peršun.

Talijanska Pizza

Pizza se može praviti od različitog tijesta. Jednostavno tijesto za pizzu sastoji se od tri dijela pšeničnog brašna, jednog dijela maslaca ili margarina, nešto hladne vode i soli. Drugo se tijesto pravi s lukom: pola kile pšeničnog brašna, 30 g kvasca, 30 g masti, 2 luka, 1/4 l mineralne vode i nešto soli. Od toga se pravi dizano tijesto u koje se umiješaju kockice pirjanog luka.
Za pizze je najvažnije garniranje. Razvaljano se tijesto stavi na zamašćenu tavu i bode se vilicom na mnogo mjesta, zatim se premaže uljem. Prema garniranju, tj. sastavu dodataka, razlikuju se razne vrste pizza od kojih su najpoznatije:

pizza napolitana — na tijesto se stavljaju ovi sastojci: rajčice narezane na ploške, slani fileti, mozzarella sir (ili neki lako topljivi mekani sir), sol, papar i mažuran;

pizza siciliana — rajčice u kockama, luk u kockama, masline, konzervirana tunina, sol, papar i mažuran;

pizza rommana — rajčice u ploškama, tvrda kobasica u kockama (npr. srijemska kobasica), gljive u ploškama, mozzarella sir, masline, sol, papar i mažuran.

Prava se pizza peče u električnoj pećnici koja ima s gornje strane spirale uz pomoć kojih se pizza zapravo istovremeno peče i gratinira. Prilikom pečenja se otapa sir i svi dodaci omekšaju.

Hrenovke u tijestu

POSTUPAK:
Od krumpira, brašna i margarina zamijesiti tijesto i ostaviti da stoji 1 sat. Nakon toga tijesto razvaljati prst debelo i izrezati ga na komade veličine hrenovke. Hrenovke prokuhane prepoloviti i uviti u tijesto. U namazani lim složiti hrenovke, premazati ih umućenim jajetom, posuti ribanim sirom i peći na jakoj vatri (može i u pećnici).

SIROVINE:
1/4 kg kuhanog i protisnutog krumpira, 1/4 kg brašna, 200 g margarina, sol, maslac, jaje, nariban sir i hrenovke.

Nabujak od sira

SIROVINE:
200 g sira (trapist, ementalac, novosadski sir i sl.), 5 rajčica, 250 g špageta, 200 g kobasica (šunkerica, posebna, mortadela ili sl.), 3 jaja, 3 ploške bijela kruha.

POSTUPAK:
Skuhati špagete. Kobasicu i sir narezati na kocke. Rajčicu narezati na ploške. Kruh namočiti u mlijeko. U vatrostalnu zdjelu položiti ploške kruha, na njih kockice sira i kobasica, na to špagete i na njih opet sloj rajčica. Preko svega naliti tučena jaja i peći u pećnici.

Nabujak od špinata

SIROVINE:
1 kg špinata, 3 jaja, 50 g sira za ribanje; umak bešamel: (1 žlica brašna, 1 žlica maslaca, 1/4 l mlijeka, sol, papar), malo masti.

POSTUPAK:
U slanoj vodi skuhati špinat, ocijediti ga i sitno nasjeckati. Pripremiti umak bešamel; na toplom maslacu ispržiti brašno, ali samo malo i dodati kipuće mlijeko. Posoliti i popapriti pa ostaviti da se umak ohladi. Izmiješati špinat s umakom bešamel, žumanjcima i s polovinom naribanog sira. Istući bjelanjke u snijeg pa ih dodati smjesi lagano ih miješajući. U vatrostalnu namazanu posudu usuti smjesu i posuti je ostatkom ribanog sira. Neka se peče oko 10 minuta na najmanjoj vatri u pećnici, a zatim još 5—7 minuta na jakoj vatri. Nabujak odmah iznijeti na stol.

Mixed pickles

Ovo predjelo služi kao izvrsna zamjena za tople juhe. To je angloamerički specijalitet. Sirovine su cvjetača, mrkva, mahune, mladi kukuruz, luk ili lučica i zelena paprika. Očišćeni se komadi režu u kraće rezance i posole se, a prema ukusu se može dodati ulje ili limunov sok. To predjelo služi i kao prilog rostbifu ili šunki.

Ruska riblja pašteta

SIROVINE:
250 g brašna, 1 dcl mlijeka, 25 g kvasca, 1 kg ribe, 200 g gljiva, maslac, 3 rajčice, papar, sol, malo vode, peršun, kopar, 1 žumanjak.

POSTUPAK:
Od brašna, mlakog mlijeka i kvasca napraviti tijesto (kvasac prethodno razmrviti i razmutiti u mlakom mlijeku, pa ostaviti da ukisne). Zamiješano tijesto staviti da stoji na toplom mjestu da se digne. Ribu očistiti, oprati, izvaditi kosti i zajedno s gljivama i prethodno oguljenim rajčicama pirjati u vrlo malo vode. Prije nego što se riba izvadi, sve posoliti i popapriti. Tijesto dosta tanko razvaljati, nadjev staviti u sredinu, posuti nasjeckanim peršunom, koprom i opet ovo posoliti i popapriti. Tijesto zatim zaviti tako da nadjev bude dobro pokriven, pa ga ostaviti da se malo digne. Na kraju tijesto premazati razmućenim žumanjkom i 1 sat peći u pećnici.

Pita od hrenovki

POSTUPAK:
Od gornjih sastojaka pripremiti tijesto i pustiti ga da počiva pola sata. Zatim ga razvaljati i položiti u oblik namazan maslacem i posut brašnom. Tijesto lagano namazati uljem i sa 2/3 naribanog sira. Na to staviti hrenovke narezane na kolutiće, rajčice i masline, također narezane na ploške, kapre, pa sve opet posuti sirom, peršunom, komadićima maslaca (oko 30 g). Oblik staviti u već zagrijanu pećnicu i peći do 30 minuta. Ako se gornja strana prebrzo peče, pokriti je aluminijskom folijom.

SIROVINE:
Tijesto: 200 g brašna, 100 g maslaca ili margarina, 4 žlice vode i sol;
nadjev: 100 g sira (parmezan ili grojer), 2 para lijepih hrenovki, 4—5 rajčica, masline, 25 g kapara, žličicu nasjeckanog peršuna.

Tuluške paštetice

Samljeti očišćeno kokošje meso, pa ga zatim pomiješati s panadom u omjeru: 2/3 mesa, 1/3 panade, Panadu napraviti ovako: uzeti bijeli kruh bez kore, umočiti ga u mlijeko, zatim istisnuti na vrućem maslacu kuhačom da se masa odlijepi. Kad se to ohladi dodati 2 žumanjka i promiješati da masa ostane kompaktna. Panadu i meso promiješati uz dodatak soli, maslaca, papra i malo muškatnog oraha. Od te mase praviti žličnjake i kuhati ih u vreloj vodi. Žličnjake preliti vrućim maslacem.

Riža s jetrima od peradi

POSTUPAK:
Na maslacu ispržiti nasjeckan luk, dodati rajčicu, nasjeckan peršun, lovor, sol, papar. Dobro promiješati, posuti brašnom i razrijediti vinom. Neka 10 minuta vri na slaboj vatri. U posebnoj posudi na maslacu ispržiti narezana pileća jetra, pa ih dodati u umak. Neka sve kuha još 5 minuta. U međuvremenu u slanoj vodi skuhati rižu, oprati je i dodati u umak.

SIROVINE:
Malo maslaca, 2 kozlaca (može biti i običan luk), 2 žlice ukuhane rajčice, zeleni peršun, lovor, sol, papar, malo brašna i crnog vina, 3 do 4 komada pilećih jetara, 1 i pol šalice riže.

Popečci od zobenih pahuljica

POSTUPAK:
Zobene pahuljice preliti hladnim mlijekom i ostaviti da nabubre. U međuvremenu očistiti i posve sitno nasjeckati luk i češnjak. Dodati to pahuljicama, posoliti i popapriti i pomiješati s jajima. Napraviti popečke, uvaljati ih u mrvice i pržiti na vrućem ulju.

SIROVINE:
2 šalice zobenih pahuljica, 1/2 šalice mlijeka, 2 jaja, 1 luk, 1 režanj češnjaka, sol, papar, ulje, mrvice.

Slani štapići od sira

SIROVINE:
1/2 kg brašna, 1/4 kg paškog sira, 300 g maslaca, 3 žumanjka i sol.

POSTUPAK:
Od tih sirovina napraviti tijesto i ohladiti ga. Zatim ga izvaljati, rezati u štapiće, štapiće namazati žumanjkom, posuti ribani mpaškim sirom i peći na umjerenoj vatri.

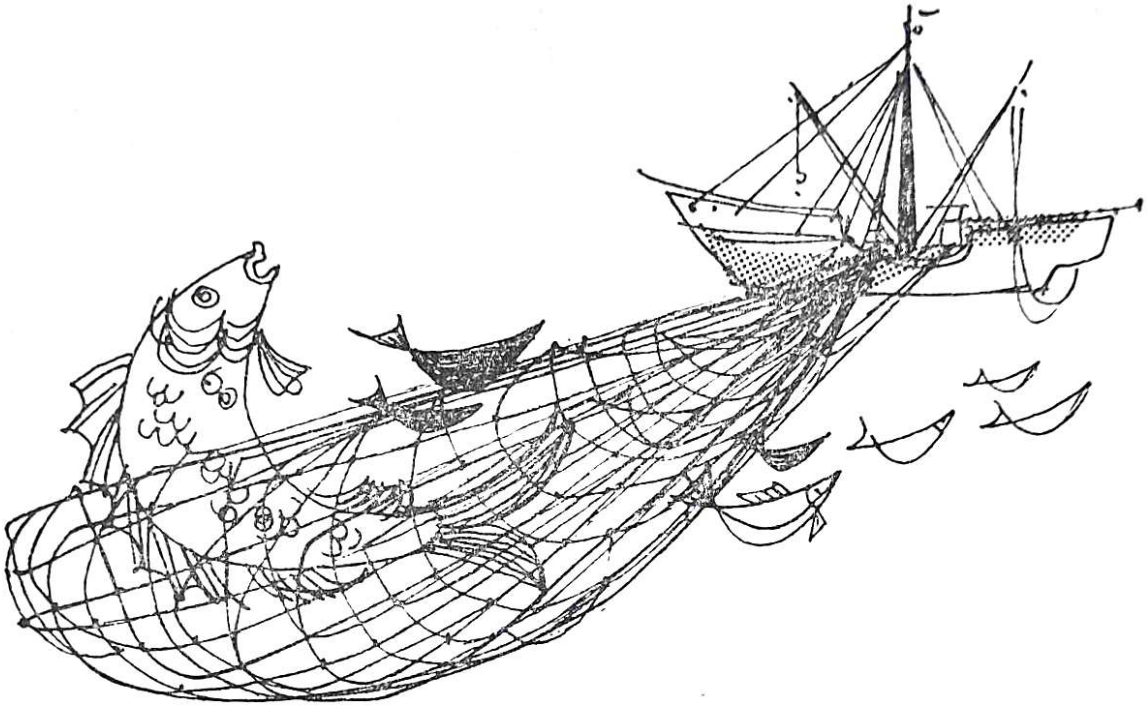
Torteleti od sira

Od lisnatog tijesta izrezati tortelete, tj. male krugove. Posipati ih ribanim parmezanom ili paškim sirom i preliti slijedećim prelivom: 5 žumanjaka, 2,5 dcl mlijeka, 2,5 dcl slatkog vrhnja i soli te dobro istući. Na prelivene tortelete staviti malo kumina, paprike u prahu i po želji muškata, pa peći na slaboj vatri.

Paštetice od šunke

Nemasnu kuhanu šunku narezati na kockice, dodati kiselo vrhnje, nekoliko žumanjaka, soli, papra, nešto timijana i malo naribana češnjaka. Sve to dobro promiješati. Na kraju dodati malo limunova soka, nešto suha vina (ne slatkog!) i vrlo malo kašice od rajčice. Tom masom puniti lisnato tijesto, rezano u kiflice i brzo ispeći u pećnici.

Riblja jela



Riblje se meso lako kvari, jer sadrži mnogo vode. Ribe donose na tržište svježe, smrznute i konzervirane. One sadrže mnogo bjelančevina prijeko potrebnih za život čovjeka, osim toga u ribama ima dosta mineralnih tvari i vitamina. Ribe su veoma cijenjene u prehrani jer su lako probavljive i jer imaju dobar okus.

Dijele se na morske i slatkovodne.

Sve se morske ribe mogu prigotoviti prema istim receptima. Mogu se kuhati, pirjati, pohati, peći i prigotavljati na žaru. Manje morske ribe ostaju prilikom prigotavljanja cijele, a veće se režu na komade.

Najlakše je probavljiva kuhana riba.

Morske se ribe dijele na plavu i bijelu. Plava riba ima tamnije meso. U plavu se ribu ubrajaju srdjele, skuše, tune i druge.

U najbolje bijele ribe, a nazivaju se bijelima zato što im je meso bijele boje, ubrajaju se orada, brancin, oslić i mnoge druge ribe kojima obiluje naš Jadran.

Od slatkovodnih je riba u kulinarstvu cijenjena pastrva, osobito ona iz bistrih gorskih potoka. Osim pastrva veoma se kvalitetnima smatraju kečiga, šaran i som. Tih i drugih riba ima u našim potocima, a uzgajaju se i u ribnjacima.

Kod pripremnih radova za kuhanje riba potrebno je držati se prokušanog pravila da ribu valja najprije očistiti — skinuti joj ljuske od repa prema glavi. Da ljuske ne bi letjele, najbolje je taj posao obaviti pod vodom.

U čišćenje riba ubraja se još i vađenje utrobe. Da bi se to učinilo potrebno je ribu razrezati na trbušnoj strani i prstom izvaditi utrobu i to pažljivo da se ne ozlijedi žuč, jer je ona veoma gorka. Zatim ribu oprati u hladnoj vodi iznutra i izvana. Riba ne smije ostati u vodi.

Prema pravilima kulinarstva potrebno ju je poslije pranja poprskati limunovim sokom ili octom. Tako će meso postati čvršće i ostat će bijelo.

Neposredno prije pečenja ili pohanja ribu valja posoliti. Veće se ribe sole iznutra i izvana, a manje, naravno, samo izvana. Ako se ribe kuhaju, nije ih potrebno i posoliti, jer se kuhaju u slanoj vodi. Vrlo male ribe, kao što su npr. girice, srdjelice i srdjele uopće se prije pečenja ili prženja ne sole, jer se sole tek gotove.

Za kuhanje riba postoji posebna tava ili lonac s umetkom na koji se položi riba.

Taj umetak ima dva drška, pa se tako kuhana riba može vaditi iz lonca.

Kuhana je riba bolja ako se prethodno u vodi prokuhaju potvrtni začini (mrkva, korijen celera i peršuna, lišće celera i peršuna i papar u zrnu). Ako se želi kuhati cijela riba, valja je staviti u vrući temeljac (voda s povrtnim začinima). Komadi ribe stavljaju se u vreli temeljac (u vrelu vodu). Riba ne smije vreti u vreloj vodi, nego mora stajati u vodi koja još nije dostigla stupanj vrelišta, dakle, koja samo malo struji.

Riba je kuhana ako se leđne peraje mogu lako izvaditi.

Rakovi prije kuhanja moraju biti živi i živi se stavljaju u vodu koja vri.
Isto se tako u kuharstvu smiju upotrebljavati samo žive školjke.

Uživanje mrtvih rakova i školjki može biti veoma opasno za zdravlje ljudi, jer mogu nastati trovanja.

OSNOVNI RECEPT ZA KUHANU MORSKU RIBU

Riba se očisti, opere i iznutra i izvana se nariba solju i octom ili limunovim sokom. Riblji se temeljac priprema tako da se svi potrebni sastojci (na 1 kg ribe 2 l vode, 4 žlice soli, 1 šalica octa, začinsko povrće, 1 luk, 2 kriške limuna i začini) stave u hladnu vodu koja mora zavreti i vreti 5 minuta. Cijela se riba stavlja u topao, a rezana na komade u kipući temeljac. Riba smije samo jednom provreti, a zatim se ostavi da struji dok bude mekana. Gotovu ribu valja oprezno izvaditi iz temeljca i na ugrijanoj plitici ukrasiti ploškama limuna i listićima peršuna.

Bakalar u umaku od vrganja

POSTUPAK:
Komade čistog ribljeg mesa saviti i svezati, pa osam minuta kuhati u ribljoj juhi. Nakon toga ih izvaditi i staviti na toplo. Od riblje juhe odvojiti 1/2 šalice. Vrganje ispržiti na maslacu, zatim umiješati brašno i dodati 1/2 šalice spremljene juhe. To kuhati da se zgusne i neprestano miješati. Posebno umutiti žumanjke s vrhnjem i umiješati ih u umak od vrganja. Sve dobro miješati da postane glatko, a zatim dodati meso od jastoga i konjak, pa sve opet promiješati. Bakalar uslužiti preliven umakom od vrganja.

SIROVINE:
Čisto meso bakalara,
4 umućena žumanjka,
2 žlice vrhnja,
1 litra vode,
1/4 šalice maslaca,
250 g narezanih vrganja,
3 šalice brašna,
200 g mesa jastoga,
2—3 žlice konjaka.

Barbun u aluminijskoj foliji

POSTUPAK:
Barbune očistiti, oprati i ostaviti da se dobro osuše. Tada ih posoliti. Aluminijsku foliju narezati na odgovarajuće komade, namazati uljem, zamotati svaku ribu posebno, pa peći na roštilju ili u pećnici na limu oko 20 minuta. U međuvremenu pripremiti umak: skuhati srdjelice i protisnuti ih kroz sito. Umjesto toga se može uzeti pašteta. Polako ulijevati ulje i neprekidno miješati. Zatim dodati limunov sok, sitno nasjeckane krastavce, luk, zeleni peršun i gorušicu. Sve dobro promiješati da bi se dobila potpuno glatka smjesa. Posoliti, popapriti i uslužiti uz prženu ribu.

SIROVINE:
2 barbuna po osobi,
maslinovo ulje, sol;
u m a k : 4 svježe srdjelice
ili odgovarajuća količina
paštete od srdjelica,
100 g gorušice, 1 dcl ulja,
4 naglo ukiseljena
krastavčića, malo luka,
limunov sok, sol, papar,
dosta zelenog peršuna.

Grčka marinada za ribe

Nasjeckan luk pržiti na ulju da postane svjetložut, doliti bijela vina i vode (više vina, manje vode), dodati limunov sok i žličicu zgnječena češnjaka, papar u prahu i zelenu papriku izrezanu na tanke rezance. Kuhati oko 15 minuta, zatim marinadom preliti ohlađene pržene ribe.

Dagnje u umaku od rajčica

SIROVINE:
2 kg dagnji, 4 rajčice, 50 g maslaca, 1 žlica mrvica, čaša bijela vina, sol, papar, nasjeckan peršun.

POSTUPAK:
Očistiti rajčice, izrezati ih na kocke, pa ih staviti na maslac. Kad se dobro ispirjaju, dodati mrvice, sol, papar i vino. Dagnje dobro oprati četkom pod tekućom vodom i staviti ih da se u drugoj zdjeli (bez vode) otvore na vatri. Kad se otvore, izvaditi im meso, dodati ga već prigotovljenom umaku i preliti s nekoliko žlica soka što su ga pustile dagnje. Neka vri nekoliko minuta. Može se jesti i toplo i hladno.

Iverak s morskim rakovicama

SIROVINE:
3 morske rakovice, 900 g odrezaka iverka (morske ribe), 1 dcl crna vina, 2 limuna, sol, papar, 12 lijepih glavica šampinjona, 2 lista želatine, 4 jaja, 2 rajčice, 100 g račića (iz konzerve), 1 krastavac, 6 rajčica, 1 vezica šparoga, 2 dcl ulja, zeleni peršun.

POSTUPAK:
Tvrdo skuhati 2 jaja i posebno morske rakovice. Iverak narezati na 6 odrezaka, pa ga preliti kipućim vinom u koje su dodani limunov sok, sol i papar. Tome dodati glavice šampinjona i sve skuhati. Ocijediti juhu, pročistiti je snijegom od bjelanjaka i napraviti hladetinu sa želatinom. Od žumanjaka prigotoviti majonezu. Kad rakovice budu hladne, otvoriti ih, oprezno im izvaditi meso (udubljeni komad posebno, ostalo posebno). Ohlađene komade iverka poslagati u hladetinu u redove s narezanim tvrdo kuhanim jajima, s dvjema rajčicama narezanim na tanke ploške i s listićima peršuna. Na veliki pladanj staviti čvrstu hladetinu, okolo poslagati veće komade rakovice, okrenute kao zdjelice. Krastavce raspoloviti, izdubiti, posoliti i popapriti pa nadjenuti račićima, a između njih poslagati naopako okrenute glave šampinjona i napola razrezane rajčice nadjenute mješavinom drugog mesa od rakovica i majoneze. Između poslagati i skuhane šparge. Sve posuti sitno nasjeckanim zelenim peršunom.

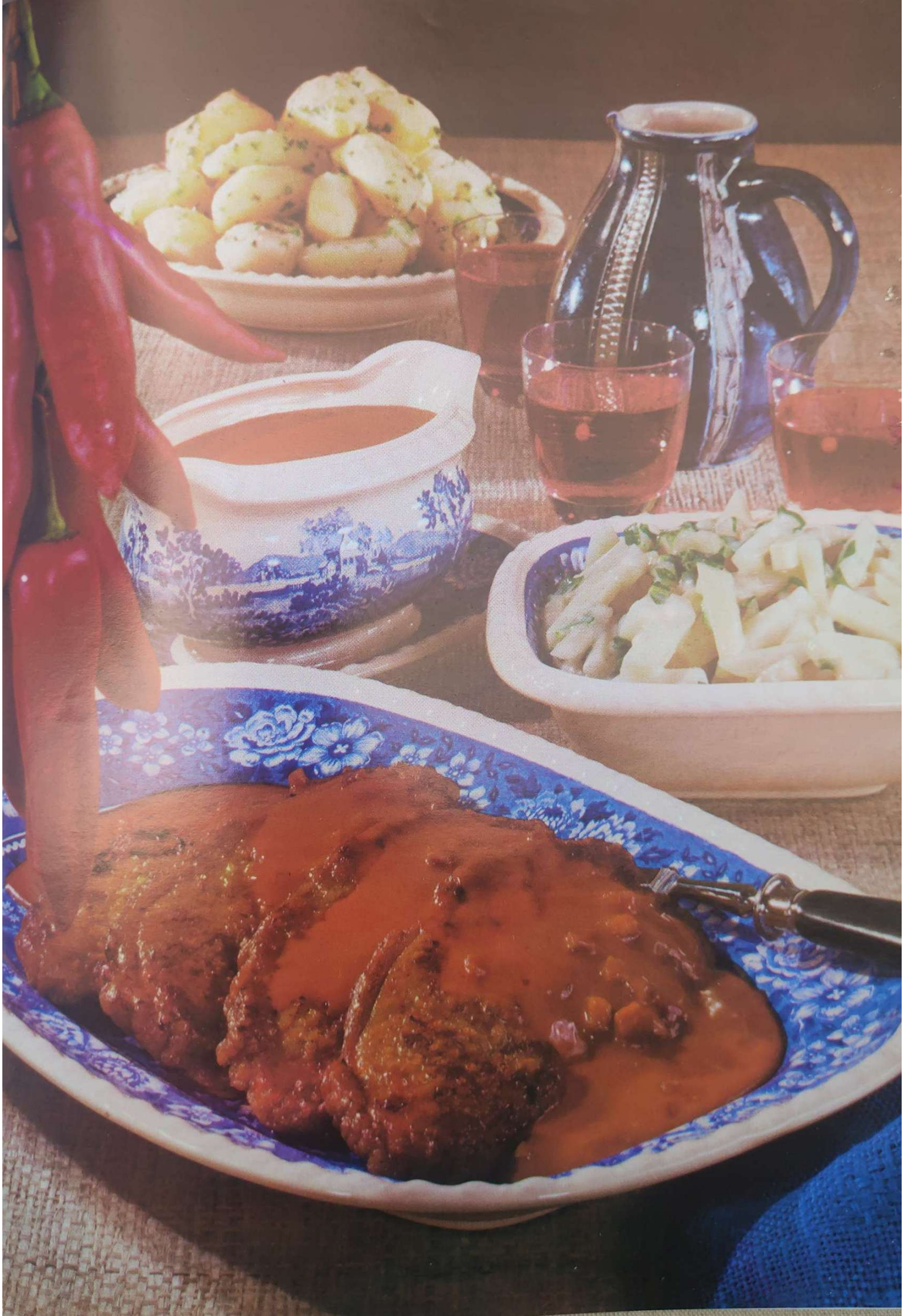
Jegulje s gljivama

SIROVINE:
1 kg opranih i na komade izrezanih jegulja, 250 g isjeckanih gljiva, 2 žlice maslaca, sol, papar, mljevena paprika, 1/2 šalice bijela vina, 1/2 šalice mrvica prženih na maslacu.

POSTUPAK:
Ribu poslagati u namazanu posudu i ispeći. Za to vrijeme gljive ispržiti na maslacu, posoliti ih i popapriti, zaliti vinom i nekoliko minuta pirjati. Dobijenim umakom preliti ribe, pa sve zajedno pirjati još 10 minuta. Na kraju ribe posuti mrvicama i staviti u pećnicu da dobiju smeđu boju.

List na grčki način

Očišćenog lista panirati i pohati, a zatim garnirati na slijedeći način: u sredinu zdjele staviti ribu, oko nje kuhanu rižu, a u posebnu zdjelice umak od rajčica, ili pirjane paprike. Uz to se jelo uslužuje salata glavatica, salata od radiča, salata od krastavaca, od krumpira ili miješana salata.



Jelo od jegulje

POSTUPAK:
Očistiti jegulju i narezati je na veće komade. Staviti je u posudu i dodati očišćen i narezan luk i mrkvu, nasjeckan češnjak, začine, sol i papar. Zaliti vinom i juhom, pa kuhati pola sata. Posebno na ulju ispržiti lučice, zaliti ih s malo juhe i kuhati dok se tekućina ispari. Na maslacu ispržiti šampinjone. Kada jegulja bude kuhana, izvaditi je na pladanj, povrće protisnuti kroz sito (dodati i lučice), pa ponovno staviti u juhu. Brašno pomiješati s malo vode i dodati u juhu da se dobije gust umak. Njime preliti jegulju i sve ukrasiti šampinjonima.

SIROVINE:
1 jegulja od 1 — 1 1/4 kg,
1 luk, 1 mrkva,
1 režanj češnjaka,
1 list lovora,
1 grančica majčine dušice,
1 grana celera, sol, papar,
4 dcl crna vina,
3 dcl juhe, 10 — 12 lučica,
2 žlice ulja,
200 g šampinjona,
20 g maslaca,
1 žlica brašna.

Kečiga u pećnici

POSTUPAK:
Potopiti kečigu u kipuću vodu, pa kad se ohladi, očistiti je izvana i iznutra. Posoliti je također izvana i iznutra, staviti je u duguljasti lim, preliti rastopljenim maslacem i zatim staviti u pećnicu da se peče na umjerenoj vatri oko pola sata. U međuvremenu nasjeckati peršun i pola limuna narezati na posve tanke kolutiće. Pečenu kečigu staviti na pladanj, posuti je zelenim peršunom — zaliti limunovim sokom i maslacem na kojem se pekla i ukrasiti je limunom.

SIROVINE:
Kečiga od 1 — 1,5 kg,
200 g maslaca,
3 limuna, sol,
zeleni peršun.

Marinirana riba s roštilja

POSTUPAK:
Očišćenu, opranu i ocijeđenu ribu ispržiti na roštilju (gradelama), pa staviti u zdjelu. Zagrijati ulje, narezan luk, mrkvu, celer, peršun, češnjak, papar, ružmarin, lovor i ocat. Posoliti i kad zavri, preliti ribu. Tako prigotovljena riba služi se hladna, zakiseljena sokom od pola limuna i ukrašena kriškama od preostale polovine. Marinirana riba može stajati i više dana.

SIROVINE:
1 kg ribe (skuša, srdjela, tuna ili neke druge vrste),
1/4 l ulja, 1 luk, 1 mrkva,
malo celera, malo peršuna,
2 režnja češnjaka,
nekoliko zrna papra,
malo ružmarina,
1 list lovora,
nekoliko žlica vinskog octa, 1 limun, sol.

List na holandski način

Očišćenog lista oprati i kuhati oko 5 minuta u slanoj vodi. Vodi dodati pola luka, nekoliko na komade narezanih mrkva i malo peršuna. Kad riba bude skuhana, staviti je na zdjelu i garnirati sitno nasjeckanim peršunom i pjenastim maslacem. Kao prilog dati kuhan slani krumpir i neku sočnu salatu, npr. radič, matovilac, glavaticu, krastavce, mahune ili neku miješanu salatu.

List na mlinarski način

Očišćenu, opranu i osušenu ribu umočiti u mlijeko, posoliti, popapriti, pobrašniti i peći na tavi u vrućem ulju. Pečenog lista garnirati na zdjeli, posuti nasjeckanim peršunom, poprskati limunovim sokom i na kraju preliti vrućim uljem. Na rub oko zdjele staviti tanke ploške limuna.

Paprikaš od rakova

SIROVINE:
250 g račjih repova,
1 žličica samljevenog kumina,
1 žličica nasjeckana peršuna, sol, papar,
2 svježe crvene i 2 zelene paprike,
1,25 kg suhe slanine,
1 šalica nasjeckana crvena luka, 1 žlica brašna,
1,5 šalica jogurta.

POSTUPAK:
Račje repove staviti u zdjelu i posuti kuminom, peršunom, solju i paprom, pa sve promiješati. Očišćenu zelenu papriku poprskati vrelom vodom da bude mekana. Kad se paprika ohladi, izrezati je na kriške. U drugoj posudi istopiti slaninu i u toj masti ispržiti crveni luk, a zatim ispržiti brašno. Zapršku razrijediti jogurtom i dodati račje repove. Sve to kuhati 15 minuta, a zatim dodati papriku. Kao prilog može se uslužiti kuhana riža.

Oslići sa češnjakom

SIROVINE:
1 kg lijepih oslića,
3—4 veća režnja češnjaka,
sol, ulje
(po mogućnosti maslinovo),
limunov sok.

POSTUPAK:
Oslće očistiti izvana i iznutra, dobro ih oprati i ostaviti da se ocijede. Kad su posve suhi, dobro ih iznutra i izvana natrti češnjakom, a zatim ih posoliti također izvana i iznutra. Poslagati ih na čistu dasku, odozgo također staviti dasku i opteretiti je da riba bude stisnuta. Ostaviti ih tako preko noći. Idućeg dana staviti ribu u hladnu vodu da se kuha. Kad su oslići mekani (ne smiju se raspasti), staviti ih na pladanj i poprskati limunovim sokom. Mogu se odmah zaliti uljem ili će svatko sebi na tanjuru dodati ulja prema ukusu.

Orada s komoračem

SIROVINE:
1 orada od 1 kg, sol,
papar, vezica komorača,
mala glavica crvena luka,
žlica peršuna i žlica celera, rajčica, ulje,
čaša bijela vina,
malo maslaca.

POSTUPAK:
Ribu očistiti, izvaditi joj iznutricu i u otvor staviti sol, papar, i vezicu komorača. Sitno nasjeckati luk, peršun i celer, pa to staviti na dno zdjele u kojoj je rastopljen maslac, na to staviti ribu, a okolo poslagati oprane i očišćene rajčice, doliti ulje, čašu bijela vina, zatim ribu posoliti i izvana. Prekriti aluminijskom folijom premazanom maslacem, pa peći oko pola sata.

Glazirane pastrve u vinu

Luk narezati na tanke ploške. Ploške poslagati na dno tave, a na luk staviti pastrve. Posutih ih solju i paprom i preliti bijelim vinom. Kuhati oprezno. Zatim izvaditi pastrve, položiti ih u tavu, a juhu prokuhati do polovine, pa je zatim vezati brašnom i maslacem i time preliti pastrve. Staviti sada ribe u vruću pećnicu do dobiju lijepu glazuru.

Kuhana pastrva s jogurtom, hrenom i jabukama

POSTUPAK:
Oguljene jabuke razrezati na četvrtine i kuhati u običnoj vodi. Zatim ih pasirati. Hren naribati. Promiješati jabučnu kašicu i hren s jogurtom. Želatinu otopiti u hladnoj vodi, pa je zatim zagrijati i umiješati u mješavinu jogurta dodajući papar i limunov sok. Pustiti da se ohladi i staviti u male zdjelice za svakog gosta. Oguljeni krumpir razrezati na četvrtine i kuhati u slanoj vodi. Zatim ga staviti u zdjelu i posuti nasjeckanim peršunom. U plitku tavu staviti maslac i doliti vodu. Dodati lovorov list, malo mrkve i korijen celera i peršuna. U vrelu vodu staviti pastrve. Pošto se skuhaju, izvaditi ih na pliticu i uslužiti s krumpirom i s ohlađenom mješavinom jogurta.

SIROVINE:
4 pastrve, 200 g hrena, 200 g jogurta, 200 g jabuka, 2 lista želatine, 1 limun, 10 g maslaca, 1 kg krumpira, sol, papar i peršun.

Pastrva u kajmaku

POSTUPAK:
Pastrvu očistiti, narezati na komade, posoliti i ostaviti da stoji 15 minuta. Kajmak dobro zagrijati, pa u njega stavljati komade pastrve uvaljane u kukuruzno brašno. Okrenuti ih. Kada budu kuhane, staviti ih na pladanj. Češnjak nasjeckati posve sitno i zgnječiti, dodati ga u ocat, posoliti i popapriti, pa time preliti pastrve, a preko toga dodati još i kajmak u kojem su se kuhale.

SIROVINE:
Pastrva teška 1—1,5 kg, 100 g kukuruznog brašna, 1/4 kg užičkog kajmaka, 2—4 režnja češnjaka, 1/2 dcl vinskog octa, sol, papar.

Pastrva kuhana na »plavo«

POSTUPAK:
Riba se smije prihvatiti samo mokrim rukama da se ne bi oštetila osjetljiva sluzoloža, jer se inače pastrva ne može kuhati na »plavo«. Ribu očistiti i preliti octom, pa je staviti u vrelu vodu u koju su prethodno dodani začini. Voda ne smije vreti. Vrijeme kuhanja ovisi o veličini ribe (od 8 do 15 minuta). Kuhanu pastrvu položiti na pladanj, preliti rastopljenim maslacem i ukrasiti ploškama limuna i lišćem peršuna. Kao dodatak uslužiti slan krumpir preliven maslacem i ukrašen nasjeckanim peršunom. Uz kuhanu ribu daje se kao prilog i umak od hrena s vrhnjem.

SIROVINE:
Pastrva, šalica octa, sol, papar u zrnu, nekoliko zrna gorušice, maslac.

Kuhani puževi
(osnovna pravila)

SIROVINE:
1/2 kg zatvorenih puževa u kućici, mnogo soli (dobro je ako je morska), malo octa, 1 čaša bijela vina, majčina dušica, lovor, 1 luk, sol, papar i druge mirodije.

POSTUPAK:
Skupljene puževe skupa s kućicama staviti u veću količinu veoma slane i malo zakiseljene vode da stoje preko noći, a po mogućnosti i dulje. Na taj se način puževi čiste. Poslije toga ih dobro oprati hladnom vodom i staviti u novu slanu i zaoctenu vodu da stoje još najmanje dva sata. Tada ih izvaditi, oprati, staviti u lonac i zaliti s toliko vode da budu pokriveni. Kuhati 10 minuta, neprekidno skidajući pjenu. Nakon toga ih iglom ili posebnom vilicom izvući iz kućica i očistiti mišić od ostalih, tamnih dijelova. U međuvremenu prirediti neku vrstu juhe u kojoj valja skuhati: u 2 litre vode sve začine, vino i po mogućnosti što više mirodija. To kuhati zajedno s puževima dva sata. Nakon toga se od njih može pripremiti neko jelo.

OPASKA:
Da bi se pripremilo bilo koje jelo od puževa, potrebno ih je najprije pripremiti na naprijed opisan način. Uglavnom se uslužuju uz oštre, pikantne umake. Mogu se čak ponovno staviti u kućicu i uslužiti.

Riblji file bez masnoće

SIROVINE:
600 g očišćene raže ili lista bez kosti, 100 g mrkve, 100 g rajčica, 100 g korijena od celera, 2 ravne žlice nasjeckanog peršuna, 2 žlice soka od limuna, 20 g koncentrata rajčice, sol, papar.

POSTUPAK:
Dasku posoliti i popapriti, na to položiti riblji file, na svaki file staviti peršun i na sitne kocke narezanu polovinu rajčice, pa poprskati limunovim sokom. Narezati celer, mrkvu i rajčice na tanke rezance, to staviti u vatrostalnu posudu. Smotati riblji file i položiti ga na spomenuto povrće, pa to preliti juhom (vodom), dodati koncentrat rajčice i preostali limunov sok. Posudu zatvoriti i sadržaj pirjati 10 minuta. Zatim izvaditi file, položiti ga na tanjur i garnirati kuhanim, slanim krumpirom s nasjeckanim peršunom.

Riba i školjke na žaru

SIROVINE:
1 morska riba, maslinovo ulje, zeleni peršun, vlasac, malo ružmarina, 1 režanj češnjaka, tuce školjki, tuce dagnji, sol, papar, majčina dušica, 1—2 limuna.

POSTUPAK:
Ribu očistiti, oprati izvana i iznutra, pa je ostaviti da se potpuno ocijedi. Nasjeckan zeleni peršun, vlasac, ružmarin i češnjak pomiješati s toliko maslinova ulja da se dobije homogena smjesa. Tu smjesu posoliti i popapriti, pa njome iznutra natrljati ribu. Izvana je namazati uljem. Otvoriti školjke, pa i njih i ribu posuti tucanom suhom majčinom dušicom. Školjke će biti prije gotove, a riba se mora peći dovoljno dugo s obje strane. Kad je sve pečeno, poslagati na pladanj, pa posoliti i popapriti. Uslužiti s kriškama limuna.

Riba sa celerom

POSTUPAK:
Ribu očistiti, oprati i narezati na komade, preliti limunovim sokom ili octom i posoliti. Na riblje odreske poslagati na kolutiće narezan celer i sitno nasjeckan luk malo na ulju ispržen. Staviti u dobro namazanu posudu, posuti mrvicama, dodati malo ulja i staviti u pećnicu da se peče.

SIROVINE:
200 g ribe (morske ili slatkovodne), sol, limunov sok ili ocat, 1 korijen celera, mrvice, 1 luk, ulje.

Raža u bijelom vinu

Raži skinuti kožu, oprati je i posoliti. U tavu uliti nešto ulja i pirjati nekoliko paprika narezanih na tanke rezance. Na papriku staviti ražu i pirjati je u 1/2 l bijelog vina uz dodatak riblje juhe (čiste). Prema potrebi dodati još nešto soli. Ražu garnirati u zdjeli i preko nje preliti umak.

Riba s jajem

POSTUPAK:
Ribu očistiti, narezati i posoliti. Riblje odreske uvaljati u brašno i pržiti ih na vrućem ulju sa svake strane 3—6 minuta. Pažljivo okrenuti i dodati već umućeno jaje s malo mlijeka, pa pržiti još 5 minuta. Kad je gotovo, dobro ocijediti od suvišnog ulja.

SIROVINE:
200 g ribe (morske ili riječne), sol, brašno, 6—8 žlica ulja, 1 jaje, 1 žlica octa, kriška limuna, 1 žlica hrena.

Riblji ražnjići

POSTUPAK:
Sabljarku izrezati na kocke. Izmiješati crvenu papriku, 4 žlice limunova soka, 4 žlice maslinova ulja, sok crvenog luka i sol, pa tu smjesu naliti na ribu. Tome dodati 5 lovorovih listova i ribu ostaviti 3 sata na hladnom. Komadiće ribe nataknuti na ražnjić, a između njih preostalih 5 lovorovih listova. Ražnjiće s ribom pržiti na žaru uz neprestano okretanje. Dobro izmiješati preostalu količinu maslinova ulja, 6 žlica limunova soka, peršunov list i sol, pa to poslužiti kao umak uz ribu.

SIROVINE:
1 kg sabljarke (ili neke druge ribe), 1 žlica mljevene paprike, 10 žlica limunova soka, 6 žlica maslinova ulja, 1 žlica soka od crvena luka, malo soli, 10 lovorovih listova, nasjeckan peršun.

Pohani smuđ

POSTUPAK:
Očistiti ribu izvana i iznutra, povaditi joj i kosti, pa je narezati na komade i posoliti. U jednoj posudi razbiti jaja i malo ih posoliti, a u druge dvije prirediti brašno i mrvice. Svaki komad ribe uvaljati u brašno, dobro umočiti u jaja, pa zatim uvaljati u mrvice. Pržiti na veoma vrućoj mješavini ulja i masti.

SIROVINE:
2 smuđa (svaki otprilike po 400 g), 3 dcl ulja, 1 jaje, sol, papar, mrvice, malo masti, malo brašna.

Pečeni šaran na krumpiru

SIROVINE:
1 manji šaran,
1/2 kg krumpira,
1/4 kg rajčice,
1/4 kg paprike, 2 luka, sol,
papar, ulje, limun.

POSTUPAK:
Opranog i očišćenog šarana, osušiti, posoliti i natrljati limunom. U posudu složiti red krumpira narezanog na ploške, narezane rajčice, narezanu papriku i luk narezan na kolutiće, pa na kraju opet krumpir. Svaki red posoliti i popapriti. Navrh položiti ribu, preliti sve uljem i staviti u pećnicu da se peče.

Šaran na poljski način

Očišćenog šarana raspoloviti, izvaditi mu osnovnu kost, odrezati glavu i preostalo meso narezati na komade. Meso posoliti, popariti i pustiti da stoji pola sata. Očistiti po 50 g mrkve, poriluka, celera i luka. To sve narezati na male kocke i pirjati u maslacu na laganoj vatri 20 minuta. Na to staviti komad šarana i pirjati oko 90 minuta, uz dodavanje crvena vina. Za vrijeme pirjanja češće prelijevati komade šarana njegovim vlastitim sokom. Pošto riba bude pirjana, izvaditi komade, a sok procijediti. Prije usluživanja posuti ribu nasjeckanim peršunom.

Šaran u hladetini

SIROVINE:
1 kg šarana,
20 g začinskog povrća,
40 g luka, 4 zrna papra,
1 zrno pimenta,
1/2 dcl vinskog octa, sol,
voda prema potrebi.

POSTUPAK:
Očišćenog šarana narezati na 8 komada i posoliti. Začinsko povrće izrezati na rezance i kuhati u slanoj vodi s mirodijama da postane mekano. Zatim ribu staviti u temeljac, dodati vinski ocat, pa polagano kuhati još 15 do 20 minuta. Nakon toga složiti ribu u zdjelu, zaliti je temeljcem i ohladiti.

Štuka s hrenom

SIROVINE:
1 štuka (1,5 kg), sol, papar,
100 g maslaca,
1 litra mlijeka,
1 i pol šalica mrvica,
limunov sok,
1,5 šalice naribana hrena,
1 šalica vrhnja, sol,
1 žlica šećera, 4 žumanjka,
1,25 kg suhe slanine u
kockicama.

POSTUPAK:
Očišćenu ribu osušiti i s unutrašnje strane posoliti i popapriti. Zatim je 30 minuta peći u maslacu na umjerenoj vatri. Za umak skuhati mlijeko s mrvicama od bijeloga kruha i miješati dok mrvice nabubre. Sada dodati nastruganu limunovu koru, hren, sol, vrhnje i šećer. Posudu ukloniti s vatre i umiješati prije toga razmućene žumanjke. Pečenu štuku preliti umakom i posuti kockicama slanine. Sve to peći još 20 minuta da umak dobije svjetlosmeđu boju. Uslužiti sa zelenom salatom i pireom od krumpira.

Tunjevina s feferonima

POSTUPAK:
Tunjevinu narezati na komade debele 3—4 cm. U loncu, ili još bolje u keramičkoj posudi ispržiti očišćen nasjeckan luk, pa dodati očišćene feferone narezane na rezance. Pržiti još desetak minuta. U međuvremenu u komade tunjevine nabosti očišćen češnjak, pa to peći 15 minuta skupa s lukom i s feferonima i povremeno okretati.

SIROVINE:
1 odrezak tunjevine (otprilike 700 g)
12 zelenih feferona, 3 luka, nekoliko režnjeva češnjaka, maslinovo ulje, sol, papar.

Tunjevina na mornarski način

Meso tune narezati na tanke odreske, odreske natrti solju, paprom, limunovim sokom i maslinovim uljem i ostaviti ih kraće vrijeme u toj marinadi. Zatim ih izvaditi, dobro obrisati i pržiti u maslinovu ulju sa sitno nasjeckanim lukom. Prženu tunjevinu staviti na pladanj, oko nje rezance, pa sve preliti marinadom. Uz to se uslužuje zelena salata ili salata od kupusa.

Tunjevina na talijanski način

U plitku posudu staviti fino narezan luk i izrezanu oguljenu rajčicu. To preliti maslinovim uljem. Nakon dva sata staviti na to već prije marinirane odreske tunjevine i sve preliti s malo dalmatinskog vina. Zatim pirjati na laganoj vatri. Odreske položiti na kuhanu rižu i preliti umakom. Umjesto riže može se uzeti i palenta ili tjestenina. Tjesteninu preliti vrućim maslacem i posuti naribanim sirom.

Tunjevina na madžarski način

Pirjati sitno nasjeckan luk, dodati malo paprike u prahu i to malo pirjati. Odreske tune posoliti i položiti na luk, pa ih preliti kiselim vrhnjem. Riba se pirja ili u pećnici ili na štednjaku, a lonac ili vatrostalnu posudu valja pokriti. Garnira se rižom prelivenom sokom.

Kuhan zubatac

POSTUPAK:
Ribu očistiti, oprati je izvana i iznutra, pa je staviti u lonac i dodati grubo narezan očišćeni luk, lovor, limunov sok, papar, ocat, ulje i majčinu dušicu. Sve to zaliti s mnogo vode i posoliti prema ukusu. Dok se kuha, očistiti i usitniti češnjak, nasjeckati zeleni peršun. Kuhanu ribu ocijediti, staviti je na pladanj, posuti češnjakom i peršunom, pa zaliti maslinovim uljem.

SIROVINE:
1 veliki zubatac, 100 g luka, 2 lovorova lista, limun, 20 srna papra, sol, 1/4 l vinskog octa, 1 žlica ulja, majčina dušica, maslinovo ulje, zeleni peršun, češnjak.

Tunjevina s krumpirom

SIROVINE:
400 g tunjevine iz ulja,
800 g krumpira,
100 g brašna, 3 jaja,
30 g maslaca,
4 pune žlice naribanog parmezana,
muškatni oraščić, vrhnje.

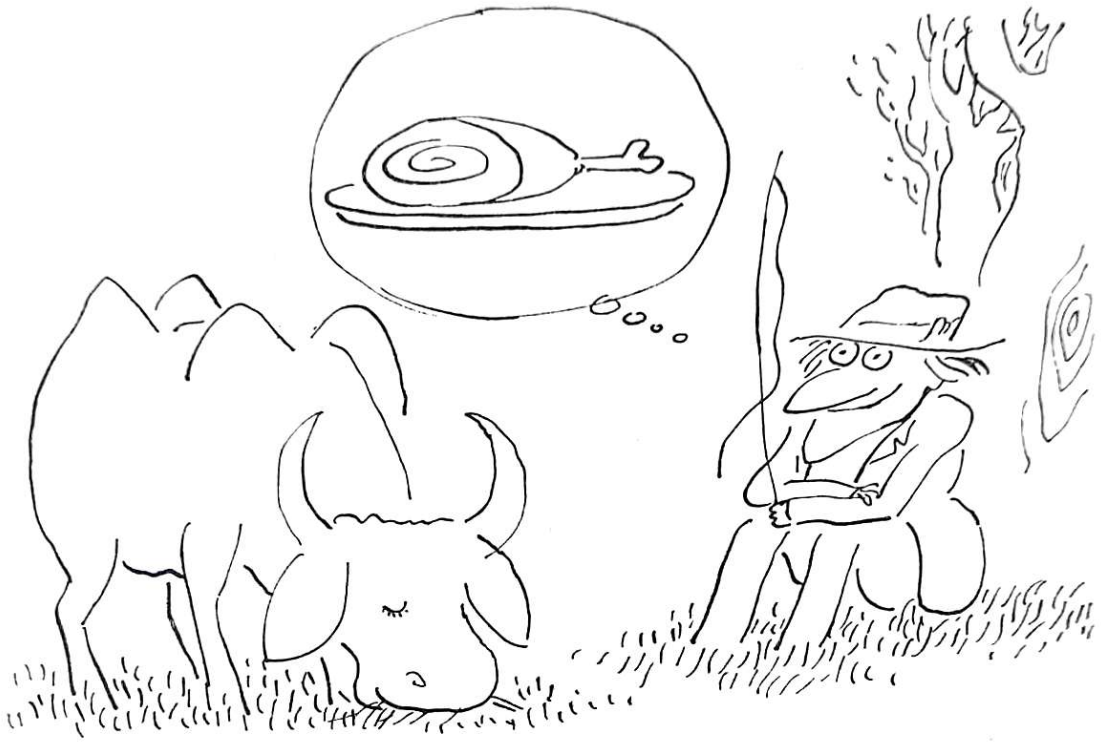
POSTUPAK:
Skuhati krumpir u malo posoljenoj vodi. Dok krumpir vri, sitno nasjeckati tunjevinu i dodati već umućena jaja, brašno, parmezan, maslac, 2—3 žlice vrhnja, sol, papar, naribani oraščić i na kraju protisnuti krumpir. Dobro promiješati i staviti u oblik namazan maslacem, dobro ga zatvoriti i kuhati u vodi (oblik uroniti u vodu samo do poklopca) oko 1 sat i 15 minuta. Kad se malo rashladi, istresti na tanjur i narezati. Svaki komad ukrasiti maslinom. Isto se tako može uslužiti i s kečupom.

Žabe s rajčicama

SIROVINE:
1/5 kg žabljih krakova,
4 žlice ulja, 1 luk,
zeleni peršun, češnjak, sol,
papar, sok od 1/2 limuna,
3—4 lijepe zrele rajčice (može se upotrijebiti i rijetki sok od ukuhanih rajčica).

POSTUPAK:
Na ulju ispržiti očišćen i narezani luk, na to naslagati žablje krakove, posuti nasjeckanim češnjakom i zelenim peršunom, posoliti, popapriti i poprskati limunovim sokom. Odozgo poslagati posve tanke kolute rajčica ili zaliti sokom od rajčica (ne smije se dodavati nikakva tekućina), pa staviti u vruću pećnicu da se peče dvadesetak minuta. Može se uslužiti i hladno.

Jela od mesa



Meso sadrži prosječno oko 20 % bjelančevina. Bjelančevine su čovjeku prijeko potrebne i ljudi zato jedu meso. I u otpacima mesa (tetivama, hrskavicama i dr.), a i u kostima još uvijek ima punovrijednih hranjivih tvari koje iskorišćujemo u kuhanju juha, umaka i hladetina, aspika itd.

Kada se meso kupuje valja izabrati one komade i vrste koje najbolje odgovaraju za pripremanje kompletnog jela. Po kvaliteti je najbolje nemasno meso, ali je ono i najskuplje.

Za kuhanje se najčešće uzimaju kokoš i govedina, jer te vrste mesa daju najbolje juhe i najlakše su probavljive. Kuhano meso mora stajati još 1/4 sata u juhi, pa ga je tada dobro rezati na komade za obroke.

Za kuhanje mesa i za pirjanje, npr. gulaš, pržolica, perkelt i sl., potrebno je mnogo vremena — dva sata, pa i više. Za pečenje najbolje odgovara meso prve kvalitete. Ako se meso peče u komadu u pećnici ne preporučuje se da bude manje od 1 kg, jer je manje komade ekonomičnije peći u tavi na štednjaku. Ako se peče veliki komad mesa, potrebno ga je posoliti 1 sat prije pečenja, a male komade valja soliti prije pečenja.

Nemasno se meso stavlja u dobro ugrijanu pećnicu i prelijeva se vrućom masnoćom. Dobro je da se istovremeno pirjaju luk i povrtni začini. Nešto tekućine (temeljac ili voda) doliti tek pošto vlastiti sok postane smeđ. Masno se meso peče u tavi bez dodatka masnoće uz dolijevanje vrele vode. Ako se masno meso peče u pećnici, potrebno ga je staviti u vruću pećnicu, a dolijeva se tek kada se vlastiti sok mesa gotovo ispari. Meso, koje se peče u pećnici ili na štednjaku mora se često preliti vlastitim umakom ili temeljcem, jer će tako postati nježno i sočno.

Kod svinjskog je mesa potrebno urezati deblje kožice da bi mast mogla izlaziti. Nožem se komadu mesa može dati lijep izgled, ako se kožice urežu poput kvadrata, tj. ako se naprave okomiti i paralelni urezi.

Tava se upotrebljava za pečenje ili za pirjanje manjih komada mesa, odrezaka, kotleta, fileta, i sl. Odresci i kotleti mogu se peći bez panade ili u panadi (omrvljeni).

Panirano je meso uvijek sočnije, jer panada služi kao zaštitni sloj koji sprečava ili umanjuje izlazak mesnog soka. Ako se žele panirati odresci ili kotleti, potrebno ih je najprije posoliti, zatim uvaljati u brašno, pa u razmućeno jaje (kojemu se može dodati i malo mlijeka ili vode) i na kraju povaljati meso u prosijanim mrvicama. Panirani se komadi mesa moraju odmah peći. Panirano se meso peče u mnogo vruće masti. Za vrijeme pečenja ne smije se dolijevati mast ili ulje, jer bi se ukupna masnoća ohladila.

Odreske i kotlete bez panade potrebno je najprije položiti u veoma vruću mast, a zatim ih završiti na umjerenoj toplini.

Ako se poštuju slijedeća pravila bit će uspjeh kuhanja veći.

— Po mogućnosti odreske i kotlete ne prati, nego meso otrti suhom krpom.

— Svježe meso ne stavljati na suhu dasku, jer tako nastaje nepotreban gubitak mesnog soka — upije ga daska.

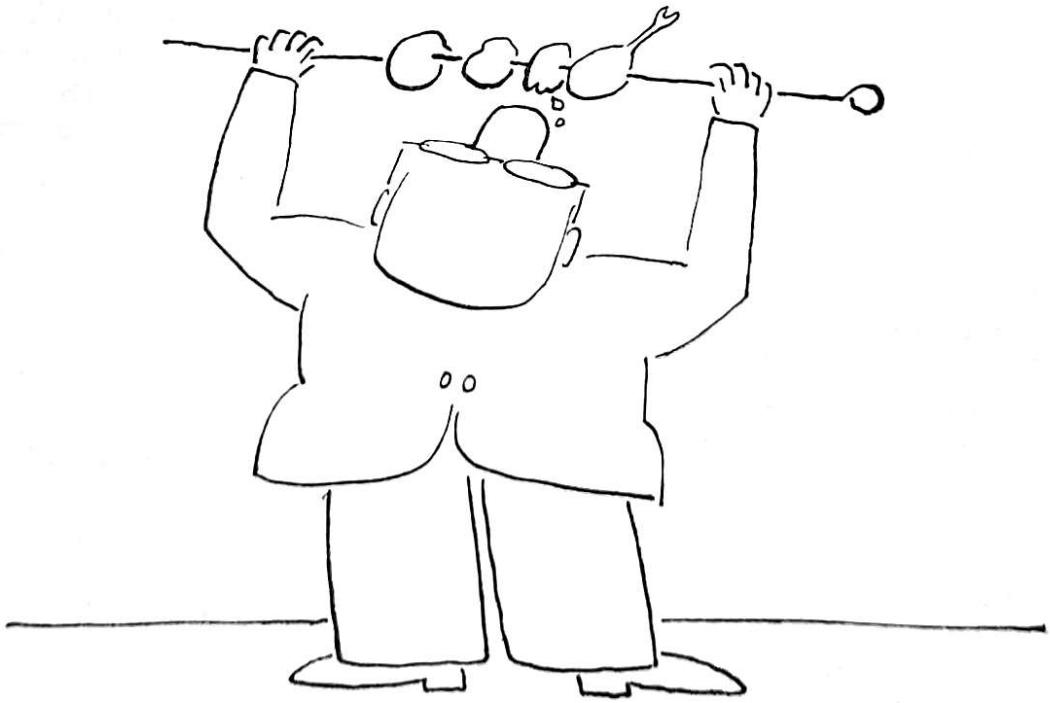
— Svako meso očistiti od kožica i tetiva. Odreske i kotlete tući lagano i pažljivo da se ne ozlijedi tkivo.

— Luk ne pirjati na pretamnu boju, jer će umak dobiti gorak okus.

— Velike komade mesa nije dobro odmah poslije pečenja narezati na manje komade. Cijeli je komad potrebno ostaviti da miruje nekoliko minuta kako se kod rezanja ne bi izgubilo previše soka.

— Gotovo se meso uvijek mora staviti na toplu zdjelu i po mogućnosti obložiti toplim prilozima, jer tako meso ostaje dulje vremena toplo, a osim toga je tako ukrašena zdjela i ljepša.

— Umak od pečenja može se vezati dodatkom običnog ili škrobnog brašna.



Bečki odresci

POSTUPAK:
Meso narezati na odreske (što tanje). Posoliti ih s obje strane i po rubovima ih malo narezati da se kod pečenja ne saviju. Umočiti meso najprije u brašno, pa u razmućeno jaje i onda u mrvice. Ugrijati mast i polako pržiti. Ukrasiti kriškom limuna.

SIROVINE:
200 g teletine, brašno, 1 jaje, mrvice, sol, mast, kriška limuna.

Cordon bleu

Istući dobro tanki teleći odrezak, natrti ga solju, paprom, limunovim sokom. Na polovinu odreska staviti tanki odrezak ementalca (trapista ili drugog sira), a na to tanko izrezanu plošku šunke. Sir i šunka ne smiju prijeći rub telećeg odreska. Prazan rub namazati bjelanjkom i preklopiti drugu polovinu odreska, pa prstima pritisnuti rubove. Odrezak panirati i peći u vreloj masti oko 10 minuta.
Kao prilog poslužiti pirjani grašak, pirjane mahune ili pirjanu rižu sa zelenom salatom.

Debrecinski svinjski perkelt

Mnogo nasjeckanog luka pržiti u svinjskoj masti, tome dodati dosta slatke crvene paprike u prahu, pa onda nekoliko kapi octa da se paprika ne zapeče (jer bi u tom slučaju postala gorka), odmah zatim u to staviti svinjetinu narezanu na male komade (najbolje je meso plećke). Meso se pirja zajedno sa zelenim paprikama narezanim na rezance. Kada se meso malo popirjalo, dodati mesnu juhu i crveno vino. Valja nastojati da za vrijeme pirjanja ne ishlapi suviše tekućine, pa se zato dodaje juha. Za vrijeme pirjanja tava mora biti pokrivena. Prema originalnom receptu se taj debrecinski perkelt uslužuje s domaćom tjesteninom, ali se umjesto toga mogu uslužiti i žličnjaci, rezanci, pužići, špageti, a i slani kuhani krumpir.

Kisela govedina

POSTUPAK:
Odrezak izbosti vilicom na mnogo mjesta. Svaki odrezak posoliti i popapriti s obje strane. Ocat razrijediti vodom i u toj mještavini ostaviti meso sat i pol. Zatim kuhati meso u istoj marinadi da omekša. Meso staviti na zdjelu, a u malo marinade uliti sok od pečenja i prokuhati. Tim sokom preliti meso. Kao prilog uslužuje se neko varivo (špinat, kelj, kupus, krumpir, krastavci i dr.) ili krumpir, riža, rezanci. U tom se slučaju uslužuje i salata.

SIROVINE:
Jedan goveđi odrezak po osobi, sol, papar, crveni vinski ocat i sok od pečenja.

Pikantna govedina na američki način

SIROVINE:
1 kg govedine u komadu, sol, papar, češnjak, luk, vinski ocat, lovorov list, žlica šećera i masnoće.

POSTUPAK:
Komad mesa natrti solju, paprom i češnjakom. Skuhati marinadu od vode, octa. luka, lovorovog lista i šećera. Vruću marinadu preliti preko mesa i ostaviti da se ohladi na hladnom mjestu. Meso ostaviti da stoji u marinadi četiri dana. Zatim ga izvaditi, osušiti i ispeći u vrućoj masnoći sa svih strana, za to vrijeme ga je potrebno češće polijevati marinadom.
Kao prilog uslužuju se krumpir (slan kuhan, pire i dr.), pirjana riža, neko varivo i salata.

Govedina s lukom

SIROVINE:
12 glavica luka, 75 g masti, 750 g goveđih odrezaka, sol, papar, 1 režanj češnjaka, majčina dušica, 1 žlica nasjeckanog celera, 1/2 nastrugane limunove kore, sok od cijelog limuna, 1/2 šalice vode, 2 žlice narezane svježe paprike,

POSTUPAK:
Očišćeni se luk izreže i prži na masti do zlatnosmeđe boje. U istoj se posudi dalje prži posoljena i popaprena govedina. Kao začin služe sitno nasjeckan češnjak, majčina dušica, celer, limunova kora i limunov sok. Sve se to dobro miješa, da ne zagori i da luk ne potamni, jer inače postaje gorak. U toku prženja dodaje se malo vode i narezana svježa paprika.
Uslužuje se uz krumpir, rezance ili uz žličnjake.

Mesna rolada

Goveđe (ili svinjsko) meso narezati na odreske. Dobro ih istući, posoliti i popapriti, pa natrljati češnjakom i svaki odrezak obložiti ploškom sirove šunke, rezancima od sira i filetima srdjela. Odreske slagati u roladu i vezati koncem, pa ih zatim povaljati u brašnu. U tavi pržiti slaninu narezanu na kocke s lukom, sa celerom i s mrkvama. Kada luk postane zlatnožut, peći mesne rolade. Kad je god potrebno, doliti bijelo vino. Rolade se peku na umjerenoj vatri. Kada su sa svih strana dobro pečene, izvaditi ih i staviti na toplo. U sok od pečenja dodati 1 lovorov list, malo soli, papra, octa, šećera i koncentrat od rajčica. Prema potrebi dodati još malo bijela vina. To sve na slaboj vatri kuhati da se dobije ne pregust umak. Gotovim umakom preliti rolade. Uz to se uslužuju špageti i salata od rajčica.

Goveđa pečenica u umaku

POSTUPAK:
Oprano meso istući, posoliti i uvaljati ga u brašno, pa ispržiti na već ugrijanoj masti. Doliti malo tople vode i pirjati dalje u pokrivenoj posudi još 15 minuta. Kad meso omekša, dodati sitno nasjeckano oprano povrće i još malo vode, pa pirjati dalje oko 15 minuta. Na kraju dodati ukuhane rajčice i vrhnje, pa prema ukusu popapriti.

SIROVINE:
300 g goveđeg mesa,
1 žlica brašna,
2 žlice masti, 1 luk,
1 mrkva,
nekoliko cvjetića cvjetače,
1 žlica ukuhane rajčice,
nasjeckan peršun,
2 žlice vrhnja, sol, papar.

Goveđa pečenka na američki način

POSTUPAK:
Meso posoliti, popapriti i namazati češnjakom. Kuhati marinadu od octa, vode, luka, šećera i lovorova lista. Vrelom marinadom preliti meso, pokriti ga i ostaviti da stoji najmanje četiri dana. Poslije četiri dana izvaditi meso, osušiti ga i malo ga pržiti sa svih strana. Doliti malo marinade i pržiti meso dva i pol sata uz češće dolijevanje. Zatim meso izvaditi, staviti ga na toplo, a u sok dodati brašno i kuhati 10 minuta. Meso i sok se uslužuju posebno. Uz to se uslužuju: kuhan slani krumpir ili okruglice od krumpira ili žemlji.

SIROVINE:
750 g govedine od plećke u komadu,
100 g svinjske masti,
1/2 l vinskog octa,
1/2 l vode,
sitno nasjeckan češnjak,
sol, papar u prahu,
1 lovorov list, 1 žlica šećera, 2 žlice brašna,
2 luka narezana na sitne kocke.

Goveđa pržolica na češki način sa žličnjacima od krumpira

POSTUPAK:
Odreske posoliti i popapriti s obje strane. Staviti ih u vruće ulje i peći 5 minuta s obje strane da dobiju smeđu boju. Zatim ih izvaditi, a u ulju pirjati narezan luk do tamne boje, naliti nešto vode, pa kad zavri, dodati odreske i pirjati ih pola sata. Dodati senf, a pred svršetak nasjeckane krastavce i peršun.

POSTUPAK SA ŽLIČNJACIMA:
Kuhan krumpir ocijediti, protisnuti kroz sito, dodati brašno, otopljen maslac, jaje i sol. Od te smjese napraviti tijesto bez dodatka vode, zatim oblikovati dva valjka debljine prsta i nožem rezati komade duge 1 cm. Složiti ih na dasci, pobrašniti i nakon nekog vremena kuhati u slanoj vodi 6 minuta. Pržolicu staviti u zdjelu i preliti sokom. Žličnjake uslužiti u posebnoj zdjeli. Uz to prija zelena salata ili salata od kupusa.

SIROVINE:
Za pržolicu:
4 goveđa odreska po 150 g,
5 dkg ulja, 2 žlice senfa,
150 g luka, 2 krastavca,
peršun, sol i papar u prahu.

Za žličnjake:
1/2 kg kuhana krumpira,
150 g brašna, 1 jaje,
20 g maslaca ili margarina.

Goveđe meso u soku

SIROVINE:
1 kg goveđeg odreska, 50 g slanine, 1 luk, 1 režanj češnjaka, 2 čaše bijela vina, 2 žlice ulja, muškatni oraščić, majčina dušica, juha od kocke, vrhnje, sol, papar.

POSTUPAK:
U posudi promiješati vino, sol, papar, nariban oraščić, majčinu dušicu i češnjak, pa dodati meso i ostaviti ga oko 3 sata. U drugoj posudi na ulju zažutiti nasjeckan luk i narezanu slaninu, dodati meso sa sokom i kuhati na jakoj vatri oko pola sata. Tome dodati preostalo vino i dalje peći. Kad je meso pečeno, narezati ga i poslagati na tanjur. Juhu zagrijati, dodati joj vrhnje, procijediti kroz sito i time preliti meso.

Goveđa pržolica s paprikom

Batom istući pržolice, posoliti ih i pirjati na masti s obje strane. Dodati dva velika luka narezana na kocke i žlicu slatke paprike u prahu. Kada luk požuti, preliti sve s malo vinskog octa. Čim se pojavi masnoća, dolijevati malo po malo goveđu juhu ili juhu od kosti i pirjati na laganoj vatri. Meso je gotovo, ako se ubodena vilica lako vadi iz njega. Gotovo meso staviti na tanjur, a sok ukuhati s malo koncentrata od rajčice i dodati kiselo vrhnje uz neprekidno miješanje. Dobijeni umak procijediti kroz sito i zatim njime preliti pržolicu. Kao prilog uslužuju se kuhan krumpir i salata od mahuna.

Goveđe meso u tijestu

SIROVINE:
800 g govedine, ulje, maslac, stručak ružmarina, čašica konjaka, sol, papar, gorušica;
za tijesto:
400 g brašna, 125 g maslaca, 2—3 žlice ulja, 2 žumanjka, voda.

POSTUPAK:
Govedinu staviti u posudu, dodati ružmarin, posoliti, popapriti, dodati maslac, 3 žlice ulja i peći da meso dobije lijepu boju. Zatim dodati konjak, pokriti posudu i peći još desetak minuta. Ukloniti s vatre i pustiti da se ohladi. U jednoj zdjeli dobro izmiješati brašno, zatim dodati izrađeni maslac, ulje, žumanjke, sol i toliko vode koliko je potrebno da se dobije glatko tijesto. Gotovo tijesto ostaviti da počiva oko 1 sat. Poslije toga razvaljati prema obliku posude, namazati gorušicom i u sredinu staviti meso, preliveno sokom u kojem se peklo. Omotati tijesto oko mesa, zatvoriti ga na dvije strane i sve staviti u namazanu posudu da se peče oko 30 minuta. Ako se ne želi da površina tijesta bude pretamna, valja ga, kada bude napola pečeno, prekriti aluminijskom folijom. Uslužiti hladno uz salatu.

Goveđe pečenje na vincilirski način

POSTUPAK:
Meso posoliti i nabosti slaninom, pa ga staviti u posudu (po mogućnosti u usku i visoku), preliti ga vinom i dodati ploške od polovine limuna. U toj marinadi meso mora stajati sedmicu dana, i to na hladnom mjestu. Poslije toga meso izvaditi, dobro osušiti i peći u tavi na vrućoj masti sa svih strana. Zapečeno meso izvaditi, a u preostalu mast dodati brašno, napraviti svijetlu zapršku i doliti marinadu bez limuna. Kada se sok prokuha, dodati ponovno meso i pirjati sat i pol uz češće okretanje i prelijevanje. Ako je potrebno, dodati malo vruće vode. Kao prilog obično se uslužuju okruglice od krumpira. Prema želji, uslužuje se i salata, npr. od krastavaca, od rajčica, zelena i dr.

SIROVINE:
600 g govedine od buta, 100 g slanine izrezane u rezance, 1/2 l vina, 1/2 limuna, 30 g maslaca, 50 g brašna, malo soli.

Goveđe pečenju s umakom »Madeira«

Goveđe meso od buta natrti solju i paprom, pa peći na masti. Kada pečenje dobije lijepu rumenu boju, dodaju se na kocke narezani luk, poriluk, korijen celera, mrkva i lovorov list. Ako se meso peče na osrednjoj vatri, bit će gotovo za idućih pola sata; potrebno ga je više puta okretati i polijevati vlastitim sokom. Pečeno meso se vadi, a u sok se stavlja žlica brašna i miješa se da dobije smeđu boju. Zatim se nešto koncentrata rajčice šibom miješa s goveđom juhom i dodaje zapršci da se dobije srednje gust umak. To se sve radi na srednje jakoj vatri. U umak se dodaju sol, papar, 1/2 dcl crvena vina, 1/4 dcl Madeira-vina (ili našeg prošeka) i sok od pola limuna, pa se trenutak prokuha. Meso se reže na odreske, slaže se u zdjelu i garnira s mladim graškom pirjanim s malo maslaca i posutim peršunom. Uz to se jede kuhan krumpir. Umak se stavlja tek kada je meso na tanjuru, ali ga prije toga valja procijediti kroz sito.

Goveđi jezik na francuski način

Na sitne kockice narezati sušenu slaninu i malo je zapržiti. Dodati sitno narezane mrkve, rezan luk, rezanu bijelu repu, jedan lovorov list, zdrobljena zrna papra i zdrobljen češnjak. Na to staviti prije skuhan goveđi jezik. Pokriti lonac i polako pirjati. Kad bude gotovo, izvaditi jezik, dodati soku pire od rajčica i malo prokuhati. Zatim crvenim vinom razrijediti sok, posoliti, popapriti, dodati malo šećera i limunova soka, pa sve ponovno prokuhati. Jezik narezati na ploške, staviti ga na sredinu većeg pladnja, oko njega garnirati kuhane i maslacem zamašćene rezance i sve to politi spomenutim umakom.

Goveđi odresci s pirjanom paprikom

SIROVINE:
4 goveđa odreska, 2 žlice ulja, 1 žlica maslaca, 6 zelenih i crvenih paprika, 2 luka, 600 g mesnate sušene slanine, papar, sol, crvena paprika.

POSTUPAK:
Oprane i očišćene paprike izrezati na osmine, luk sitno nasjeckati. U tavu staviti sitno izrezanu slaninu, pa kad se masnoća otopi dodati papriku i luk i sve pirjati 15 minuta sa solju, paprom i paprikom u prahu.
Odreske popapriti i naglo ispeći s obje strane u vrućem ulju. Pečenom mesu dodati maslac, pa kad se počne pjeniti odreske izvaditi, staviti na zdjelu i garnirati pirjanim paprikama. Kao prilog uslužuje se kuhan krumpir, ukrašen sitno nasjeckanim peršunom.

Goveđi odrezak »Manhattan«

Svaki odrezak omotati duljim komadom slanine. Prethodno slaninu posuti mješavinom začinskih trava (estragon, timijan, peršun), a po želji i drugim začinima. Začini moraju biti nasjeckani veoma sitno. Goveđe odreske posoliti i popapriti s obje strane, pa ih omotati slaninom i peći na vrućem maslacu sa svih strana. Pečeno meso izvaditi iz tave i odmotati slaninu. Odreske i slaninu staviti u zdjelu i to sve preliti umakom, koji se pravi tako da se masnoći prilikom pečenja doda bijeli vermut, pa se taj sok prokuha i njime se prelije meso.

Goveđi odrezak na vincilirski način

SIROVINE:
600 g govedine od buta narezane na tanke odreske, 100 g sušene slanine od hrpta, 1/2 l kiselkasta bijela vina, 1/2 limuna, 30 g masnoće, 50 g brašna, sol i papar u prahu.

POSTUPAK:
Nabosti goveđe odreske slaninom i položiti ih u zemljanu zdjelu, pa ih preliti vinom i tome dodati pola limuna u tankim ploškama. Meso ostaviti s marinadom sedmicu dana na hladnom mjestu. Prije kuhanja meso izvaditi i osušiti, pa ga malo popržiti s obje strane u masnoći. Zatim ga izvaditi i od masnoće i brašna napraviti zapršku, pa u nju doliti marinadu bez limuna. Promiješati i dobro prokuhati. Meso ponovno staviti u prokuhanu marinadu, odnosno u umak, i pržiti ga sati i pol uz češće miješanje i nadolijevanje vrućom vodom. Na kraju se meso popapri. Uz to uslužujemo okruglice od krumpira.

Goveđi odrezak s patlidžanima

SIROVINE:
200 g mesa, mali plavi patlidžan, odrezak pršuta, komad sira, kriška kruha, ulje, maslac, sol, papar.

POSTUPAK:
Oguliti patlidžan i po duljini ga narezati na 4 ploške, pa ih ispržiti na vrućem ulju. Meso lagano istući i ispeći na jakoj vatri, pa ga kad zažuti s obje strane posoliti, popapriti i ukloniti s vatre. U drugu posudu staviti krišku kruha natopljenu maslacem, na nju staviti pečeno meso sa sokom, ploške patlidžana, pršut i na kraju sir. Tako složeno staviti u pećnicu i peći sve dok se sir počne topiti. Prema ukusu se na vrh može staviti prsten crvena luka.

Sušen goveđi jezik s umakom od hrena

POSTUPAK:
Opran jezik močiti nekoliko sati u vodi. Zatim ga kuhati s mrkvom, s peršunom i sa celerom. To začinsko povrće narezati na manje kocke. Jezik treba kuhati da posve omekša, a kad omekša, skinuti mu kožu i narezati na ploške. Umak se pravi ovako: od masti i brašna napraviti zapršku, pa u nju dodati nešto juhe od jezika i fino nariban hren. Zatim uz miješanje dodati još i kiselo vrhnje.
Narezan jezik staviti na zdjelu i preliti dobijenim umakom. Kao prilog uslužuju se pire od krumpira ili kuhani slani krumpir.

SIROVINE:
1 sušen goveđi jezik, 2 l vode, 30 g margarina, 30 g brašna, 1/4 l juhe, hren, kiselo vrhnje, po 50 g mrkve, korijena od celera i soli.

Brzi gulaš

POSTUPAK:
Narezati slaninu i luk na kockice i skupa ih ispržiti. Dodati brašno i ukuhanu rajčicu, pa doliti juhu. Posoliti, popapriti, začiniti s malo paprike i šećera i ostaviti da vri 5 minuta. Meso ostaviti 10 minuta u tom umaku. Na kraju dodati jogurt i odmah poslije toga uslužiti gulaš s tijestom.

SIROVINE:
125 g slanine, 4 luka, 3 žlice brašna, ukuhana rajčica, 1/2 l juhe (kocka), sol, papar, slatka crvena mljevena paprika, šećer, 400 g »corned beef« (goveđe konzerve), i 1/2 šalice jogurta.

Janjeći kotlet »Nelson«

Janjeći se kotleti peku samo s jedne strane, i to malo. Zatim meso izvaditi i ohladiti. Pečenu stranu namazati pireom od luka, pobrašniti, uvaljati u razmućeno jaje i mrvice. Peći u vrućoj masti, tako da namazana strana bude okrenuta prema gore. Uz taj se kotlet uslužuje pržen krumpir i salata od krastavaca.

Janjeća kruna

POSTUPAK:
Od niza janjećih rebarca izrezati veliku središnju kost, pa zatim s gornjeg dijela gdje su kosti tanke odstraniti meso. Svaki pojedini komad razrezati duž tanke kosti, a poslije dva spojiti zajedno, privezavši ih u krunu. Posoliti, popapriti, namazati uljem i staviti u toplu pećnicu da se peče. Smanjiti vatru i pustiti da se lagano peče 1 sat. U međuvremenu u jednoj posudi kuhati malo rajčice. Dvadeset minuta prije nego što pečenka bude gotova oguliti krumpir i staviti ga na maslac. Malo pirjati luk, zatim dodati krumpir. »Krunu« uslužiti na toplom pladnju, u sredinu staviti krumpir, ukrašen peršunom i rajčicom. Umak poslužiti uz kuhane mahune ili šparoge u limunovu soku.

SIROVINE:
2 niza janjećih rebarca, 100 g luka, 50 g maslaca, 300 g malih rajčica, 3 režnja češnjaka, sol, papar, 500 g mladih krumpira, ulje, peršun.

Janjeća plećka na proljetni način

SIROVINE:
Janjeća plećka (bez kosti), 8 rajčica, 750 g mlada graška, 250 g kuhanih zelenih mahuna, 500 g mlade mrkve, 750 g mlada krumpira, 1 jaje, 75 g maslaca, 2 luka, 100 g slanine, zeleni peršun, majčina dušica, lovor.

POSTUPAK:
U posudi na maslacu pirjati nasjeckan luk i slaninu narezanu na sitne komadiće. Dodati meso i neprekidno ga okretati. Doliti vodu do polovine visine mesa, dodati začinsko povrće, mirodije, sol i papar i pustiti da poklopljeno polagano vri 1 sat. Zatim dodati mrkvu i grašak, pa ostaviti da se pirja još oko 1/2 sata. Od krumpira prirediti pire, a u njega dodati jaje. Rajčice staviti u lim, poškropiti ih uljem i naglo prepeći u pećnici. Kada budu pečene, pažljivo ih izdubiti i nadjenuti graškom; od pirea tuljcem napraviti »gnijezda«, a u njihovu sredinu staviti narezanu mrkvu. Na sredinu pladnja staviti pečeno meso, okolo ga izmjenično ukrasiti punjenom rajčicom, »gnijezdom« od pirea i mahunama. Umak u kojem se peklo meso uslužiti u posebnoj posudi za umak.

Punjena janjeća prsa

Izvaditi kosti, pa janjeća prsa malo istući, posoliti i popapriti, a onda ih slijedećim nadjevom puniti: nasjeckana janjeća jetra i sušen goveđi jezik narezan na male kocke, dodati na sitne kocke nasjeckan krastavac, jedno tvrdo kuhano jaje i sitno nasjeckan peršun (lišće). Meso smotati u svitak i vezati koncem. To peći na masti u pećnici uz dodatak usitnjenog povrća: rajčice, paprike, mrkve i luk i povremeno dodavati vodu.

Kao prilog uslužiti pržen krumpir ili pire od krumpira. Prema želji može se uslužiti varivo od špinata, od kisela kupusa ili drugo. Ako je prilog krumpir, dodati još i salatu (zelenu, od kupusa, od cikle, od graha ili neku drugu).

Punjena janjetina

SIROVINE:
3 kg janjetine u komadu, 1 luk, malo češnjaka, 1/2 šalice masti, mljeveni papar, peršun, 100 g suhe slanine, sol, 2 žumanjka, 2 cijela jajeta, 1 janjeće srce, 1 janjeća pluća, 1 janjeća jetra, 1 janjeća slezena, 600 g riže.

POSTUPAK:
Ispržiti na masti rižu, zaliti je sa 3/4 l vruće vode, posoliti i pirjati oko 20 minuta. Srce i pluća skuhati u slanoj vodi, ocijediti i ostaviti da se hlade. Ohlađene kuhano srce i pluća, sirova jetra i slezenu samljeti. Nasjeckan luk ispržiti na vreloj masti, dodati nasjeckan peršun, pa sve zajedno još malo popržiti. Hladnu rižu, samljeveno meso, popržen luk, češnjak, peršun, žumanjke i cijela jaja, sol i papar zajedno promiješati. Tim nadjevom napuniti trbušnu šupljinu janjeta. Janje staviti u umjereno vruću pećnicu i povremeno mazati suhom slaninom. Pečeno janje zaliti s malo vode i zatim dobijeni sok procijediti. Razrezati nadjev na onoliko komada koliko će biti obroka. Janje također razrezati i staviti na nadjev. Sok poslužiti u posebnoj posudi.

Janjeći but s mirodijama

POSTUPAK:
But namazati uljem, posoliti ga i popapriti, pa ga najprije 15 minuta peći na veoma jakoj, a zatim još 3/4 sata na umjerenoj vatri. U međuvremenu pripremiti tijesto od mrvica, mirodija i od maslinova ulja. Tim tijestom obložiti ispečeni but, pa ga staviti da se još peče, zalijevajući ga rastopljenim maslacem.

SIROVINE:
1 manji janjeći but, ulje, sol, papar, 90 g mrvica, zeleni peršun, majčina dušica i vlasac, malo maslinova ulja, malo maslaca.

Janjeći but na bordoški način

Janjeći but iz kojeg su izvađene kosti, nabosti rezancima kuhane šunke. U rupe, gdje su bile kosti, staviti dva režnja češnjaka i peršunovo lišće. Meso zatim posoliti i natrti paprom i timijanom. Tako prepariran but peći u pećnici sa svih strana. Pečen but izvaditi, a u tavu staviti kožice od slanine (masni dio dolje) i dodati rasječene kosti, mrkvu i luk (izrezano na komade). To sve polako peći u pećnici, a onda tome dodati janjeći but i lovorov list i doliti crveno vino. Sve se kuha još sat i pol, dok sok postane sličan sirupu. Prije usluživanja meso izvaditi, soku dodati koncentrat rajčice, limunov sok i fino nasjeckan peršun. Sok pasirati i njime preliti but rezan na režnjeve.

Uz ovo jelo prijaju rezanci ili slan krumpir s nekom svježom salatom (zelenom, od rajčica i sl.).

Janjetina u pikantnom umaku

POSTUPAK:
Oljuštiti luk, razrezati papriku na rezance i očistiti šampinjone. Ispržiti na ulju kotlete s jedne i sa druge strane. Na istoj masti pirjati samo 5 minuta luk, šampinjone i papriku. Kocku za juhu rastopiti u toploj vodi. Povrće posuti brašnom, a onda zaliti juhom i ostaviti za zavri. Začiniti, dodati grašak i ostaviti da lagano vri 45 minuta. Četvrt sata prije nego što jelo bude gotovo, staviti kotlete na povrće. Poslužiti toplo.

SIROVINE:
6 janjećih kotleta, 8 glavica luka, 1/2 paprike, 120 g šampinjona, 1 kocka goveđe juhe, 30 g brašna, sol, papar, 120 g zelenog očišćenog mladog graška.

Pečena jetra

POSTUPAK:
Jetra oprati u hladnoj vodi i narezati na male dugačke komadiće. Na ugrijanoj masti pržiti luk, dodati jetra i sve ispržiti. Posoliti i popapriti tek kod iznošenja na stol, jer inače jetra otvrdnu.

SIROVINE:
200 g svinjskih ili telećih jetara, 6—8 žličica masti, 1—2 žlice sitno nasjeckana luka, sol, papar.

Kobasice s kašicom od jabuka

SIROVINE:
12 malih mesnih kobasica — pečenica, 50 g maslaca, 6 jabuka, sol.

POSTUPAK:
Na rastopljenom maslacu ispeći kobasice prethodno nabodene iglom. Ostaviti ih na jačoj vatri da porumene, pa ih zatim izvaditi. Na istoj masnoći ispeći i oljuštene jabuke narezane na tanke kriške. Kad jabuke postanu slične pireu, tj. kada se gotovo pretvore u kašu, posoliti ih i poslužiti kobasice okružene tim pireom.

Pržena jetra sa slaninom

Jetra narezati na veće odreske i naglo peći na vrućoj masti s obje strane. Zatim na svaki odrezak jetara staviti tanak odrezak sušene slanine i na to nasjeckan peršun. Posoliti i popapriti. Kuhan krumpir i celer (od svakog ista količina) narezati za salatu, posoliti i popapriti, pa dodati malo octa i majoneze.

Miješano meso

SIROVINE:
400 g teletine, 400 g telećih jetara, 150 g carskog mesa, (suhe slanine), 100 g sira za ribanje, 4 jaja, maslac, 1/2 žemlje namočene u mlijeko, žlica nasjeckana luka i žlica nasjeckana peršuna, limunova kora, sol, papar, oraščić, 2—3 žlice vina.

POSTUPAK:
Jetra razrezati u posudu u kojoj se već zagrijao maslac. Pržiti na jakoj vatri nekoliko minuta, posoliti, popapriti, naliti vino i ukloniti s vatre. U drugu zdjelu staviti teletinu narezanu na komade, nasjeckan luk i peršun, ribani sir, iscijeđenu žemlju i 2 jaja, naribati oraščić, dodati sol, papar, i malo naribane limunove kore. Dobro promiješati i kad se dobije ujednačena smjesa, staviti tu smjesu u namazanu posudu i izmiješati. Gore staviti slaninu narezanu na ploške, prženu jetru, 2 umućena jaja, sol i 2 žlice naribanog sira. Peći na umjerenoj vatri oko 40 minuta, uslužiti hladno ili toplo.

Kotleti na roštilju

SIROVINE:
Po osobi se računa 2 janjeća ili 1 svinjski kotlet, malo ulja;
p r i l o g:
gorušica, salata, sol, papar.

POSTUPAK:
Meso očistiti, oprati i dobro obrisati. Ostaviti ga da stoji neko vrijeme namazano uljem, a zatim ga ocijediti da ne bi na žeravicu kapalo suviše ulja. Za janjetinu valja računati 2—3 minute za svaku stranu, a za svinjetinu 3—5 minuta. To ovisi o toplini žeravice i o osobnom ukusu. Važno je da meso dobije lijepu boju. Okrenuti ga više puta, pa ako je potrebno, još ga malo namazati uljem. Tek kad je pečeno i maknuto s vatre, posoliti ga i popapriti. Poslužite s gorušicom i s nekom salatom.

Mljeveno meso na ražnjiću

POSTUPAK:
Izrezati 1 crveni luk i pirjati ga na maslinovu ulju, pa onda s mljevenim mesom, žumanjkom i začinima napraviti tvrdu smjesu kao za kosane odreske. Od te mase načiniti okruglice, nataknuti ih na ražnjiće naizmjenično s kriškama zelene paprike i sa kriškama crvena luka, pa sve to ispeći na roštilju ili na otvorenoj žeravici.

SIROVINE:
300 g mljevene ovčetine i govedine, 2 luka, 2 žlice maslinova ulja, 1 zelena paprika, sol, papar, 1 žumanjak, 2 sitno istucana karanfilića, malo cimeta.

Lažni zec

POSTUPAK:
Govedinu natrljati začinima i samljeti s namočenim kruhom i lukom i pomiješati s oguljenim i nasjeckanim kobasicama i tvrdo kuhanim nasjeckanim jajima. Od čitave smjese napraviti oblik po volji ili sve staviti u prikladnu posudu i s malo vode peći u pećnici dok dobije svijetlosmeđu boju.

SIROVINE:
500 g govedine s kostima, sol, sitna paprika, 2 svježe borovice, 1 žličica usitnjenog mažurana, 2 kriške namočena i iscijeđena kruha, 2 luka, 5 kobasica, 4 jaja, maslac ili margarin.

Kosani odrezak na bratislavski način

Mljevenu govedinu ili svinjetinu promiješati s jednim jajetom i u mlijeku namočenim i istisnutim kruhom, s kockicama narezanog luka, s nasjeckanim peršunom i sa solju, paprom i mažuranom. Od te mase napraviti odreske i peći ih u masti s obje strane da dobiju zlatnosmeđu boju. Odreske izvaditi iz tave i staviti na toplo. U preostaloj masti pečemo 1 cm debele ploške od jabuka. Jelo uslužiti tako da se na zdjelu naslažu jedan odrezak do drugoga, na svaki odrezak po 1 ploška jabuke, a u rupu te ploške (rupe su nastale vađenjem sjemenki) žele ili džem od brusnica. Uz ovo se jelo uslužuje krumpir pržen na slanini i luku.

Meso na roštilju

POSTUPAK:
Svi odresci moraju biti debeli kao prst, bez masti i potpuno suhi. Svaki odrezak pažljivo namazati maslacem i peći na roštilju namazanom uljem. Meso peći ovim redom: najprije janjetinu, pa svinjetinu, zatim kobasice, pa jetra i na kraju slaninu od šunke. Istodobno sa strane peći rajčice, koje su prethodno potpuno suhe namazane uljem, gornju stranu im urezati na dva mjesta i staviti maslac. Meso posoliti i popapriti tek nakon pečenja. Uslužiti s rajčicama.

SIROVINE:
4 janjeća odreska, 4 odreska jetara, 4 svinjska odreska, 4 ploške svježe kobasice, 4 režnja slanine od šunke, 4 rajčice, sol, maslac, ulje, papar.

Njemačke okruglice od mesa

SIROVINE:
250 g teletine i 250 g govedine, sve fino mljeveno, 2 namočene i istisnute žemlje, sol, papar, 1 jaje, 1 fino nasjeckan luk, 3/4 l vode, 1 kost s moždinom, 1 riban luk, 1 lovorov list, 1 kocka juhe, sol, 2 žlice maslaca, 2 žlice brašna, 1/8 l vrhnja, 1 dcl bijela vina, sok od pola limuna, nekoliko kapara, 2 žumanjka, nešto papra i šećera.

POSTUPAK:
Napraviti tijesto od samljevena mesa, od žemlji, soli, papra, jajeta, pirjana luka, pa od tijesta napraviti male okruglice (16 komada). Prokuhati kost sa začinima i koncentratom goveđe juhe i kada to počne vreti, staviti okruglice u vrelu juhu da se kuhaju 10 minuta. Zatim ih izvaditi, a juhu pasirati. Napraviti zapršku od maslaca i brašna, dodati juhu, zatim vrhnje i vino, limunov sok, razmućene žumanjke i mirodije. Kada je to pirjano i kuhano, dodati okruglice, ali više ne kuhati. Uslužuje se s kuhanim slanim krumpirom.

Nirnberški odresci

SIROVINE:
200 g teletine, sol, brašno, žumanjak, mrvice, maslac.

POSTUPAK:
Meso izrezati na odreske i istući. Obje strane uvaljati u brašno, a samo jednu u jaje i u mrvice. U posudi ugrijati maslac i odrezak staviti tako da prema gore bude ona strana koja je uvaljana samo u brašno. Kad se odrezak s donje strane zažuti, izvaditi ga i ocijediti od masnoće. U drugu posudu opet staviti maslac, a na njega odrezak s onom stranom koja je bila uvaljana samo u brašno. Dodati 3 žlice vode, malo posoliti i pustiti da voda zavri.

Ovčji lonac

SIROVINE:
Ovčja plećka bez kosti, 1 l crvenog vina, 10 režnja češnjaka, majčina dušica, lovor, peršun, 120 g slanine, nekoliko svinjskih kožica, sol, papar, 3 luka, 1 čaša vode;
m a r i n a d a: 3 žlice ulja, 2 mrkve, 2 luka, mirodije.

POSTUPAK:
Dva ili tri sata prije kuhanja plećku razrezanu na kolute staviti u marinadu. U zdjelu staviti svinjske kožice, narezan luk i češnjak i komadiće slanine. Dodati majčinu dušicu i lovor. Kad se meso izvadi iz marinade, staviti ga u tu zdjelu, doliti vino i čašu vode. Zaklopiti poklopac i kuhati na umjerenoj vatri oko 4 sata. Uslužiti u loncu ukrašeno češnjakom i peršunom.

Okruglice od mozga

SIROVINE:
2 žlice mozga, 2 jaja, žlica nasjeckana peršuna, 2 žlice mrvica, 1/4 l mlijeka, sol, papar.

POSTUPAK:
Mozak očistiti i usitniti, dodati jaja i dobro umutiti. Zatim dodati na vrh noža papra, sol, nasjeckan peršun, mlijeko i mrvice. Mokrim rukama oblikovati okruglice velike poput oraha i kuhati ih oko 7 minuta u vreloj vodi ili u juhi u kojoj se mogu uslužiti. Osim toga se mogu preliti mrvicama isprženim na masti.

Ovčetina s graškom i korabicom

POSTUPAK:
Na ulju pirjati ovčje meso narezano na komade s nasjeckanim lukom. Posuti žličicom brašna, doliti toplu vodu, začiniti, dodati 1 žlicu ukuhane rajčice i mirodije i ostaviti da se pirja 30 minuta. Dodati mladu mrkvu, korabicu i grašak. Kuhati 15 minuta. Na kraju dodati mladi krumpir i kuhati još 25 minuta.

SIROVINE:
1 kg ovčetine, 1 luk,
1 žlica brašna,
1 žlica ukuhane rajčice,
lovor, peršun, majčina dušica, 500 g mlade mrkve,
500 g korabice,
1 kg mladog oljuštenog graška,
500 g mladog krumpira,
1 dcl ulja.

Ovčetina s povrćem

POSTUPAK:
Dio slanine narezati na štapiće, oljuštiti češnjak i narezati ga na kriške, pa time nabosti meso. Ostatak slanine narezati na sitne komadiće i ispržiti ih na maslinovu ulju. Dodati meso i sve skupa pirjati, povremeno okrećući. Posoliti, popapriti, naribati muškatnog oraščića, dodati lovorov list. Mrkvu i korabicu narezati na kockice. Dodati meso, celer, ukuhanu rajčicu, a lučice cijele, pa dalje pirjati. Doliti bijelo vino i poklopiti, povremeno dodavati malo vode. Pirjati dva do dva i pol sata. Na kraju dodati bijeli kuhani grah. Prije usluživanja neka i dalje sve kuha na laganoj vatri oko tridesetak minuta.

SIROVINE:
2 velika ovčja odreska od buta, 100 g slanine,
3 žlice maslinova ulja,
2 mrkve, 2 korabice,
grančica celera,
12 malih lučica,
malo ukuhane rajčice,
2 režnja češnjaka,
2 čaše bijela vina,
sol, papar, lovor,
muškatni oraščić,
bijeli grah.

Ovčji but na engleski način

POSTUPAK:
U velikoj posudi do polovine ispunjenoj kipućom vodom, kuhati but. Dodati oljuštenu korabicu, luk naboden karanfilićem, mirodije, češnjak, sol, papar. Posebno u slanoj vodi kuhati oguljen krumpir. Od kuhana krumpira napraviti pire, domiješati mu korabicu, također u obliku pirea i 20 g maslaca. Kad je but kuhan, izvaditi ga, ocijediti i staviti na topli pladanj, pa ga okružiti pireom od povrća. Staviti da se zagrije ostatak maslaca, dodati mu brašno, a onda 1/2 l vode u kojoj se kuhao but, pa tome dodati i kapre. Taj umak uslužiti posebno.

SIROVINE:
Mali ovčji but težak otprilike 1,5 kg (kojem je ispiljena kost), 10 korabica,
1 luk naboden sa 2 karanfilića, lovor, peršun,
majčina dušica, sol,
papar u zrnu,
1 režanj češnjaka,
500 g mladog krumpira,
100 g maslaca, 50 g brašna,
1 žličica kapara.

Pariski papreni goveđi odresci

Odreske (težine oko 150 g) tući batom, pa ih posoliti s obje strane i popapriti. Papar valja utrljati u meso. Odreske peći u vrelom maslacu do ružičaste boje. Tada ih izvaditi iz tave, soku dodati vinjak i DEMI — GLACE, pa sve to dobro prokuhati. Zatim dodati nešto maslaca i ponovno položiti odreske u taj umak da se zagriju.

Kao prilog uslužiti krumpir pripremljen na razne načine ili rižu. Tome se dodaje neka sočna salata, npr. od krastavaca, zelena salata, miješana salata, salata od rajčica i paprike ili druga.

Pečeni odojak

SIROVINE:
Odojak težak 3—4 kg,
150 g maslaca,
1/2 dcl ulja,
malo suhe slanine,
sol.

POSTUPAK:
Očišćenog odojka posoliti samo iznutra i ostaviti ga 1 sat. Tada u unutrašnjost staviti bocu, da ne izgubi oblik i položiti ga u lim koji na dnu ima rešetku (umjesto rešetke u lim se mogu staviti drvca) da se kožica ne zalijepi. Cijeloga ga politi rastopljenom mašću, na najistaknutija mjesta staviti ploške slanine, a uši i rep se mogu zamotati u papir da se ne prepeku. Za vrijeme pečenja povremeno ga zalijevati uljem i sokom od pečenke. Peći na jakoj, ali ne na prejakoj vatri tri do tri i pol sata. Rezati ga tek kad se malo ohladi. Izvrstan je i hladan.

Pilav na arapski način

Bravlja prsa narezati na komade veličine oraha. Meso pirjati u vlastitoj masti i u vlastitom soku u dobro pokrivenu loncu. Otopljenu bravlju mast dodati već ukuhanoj riži, koju onda, uz često potresanje posude, valja pirjati još neko vrijeme, dok zrna posve ne nabubre. Na rižu polagati meso, a naokolo garnirati kuhanim žumanjcima i poprženim kolutima luka.

Pilav na indijski način

Mlado debelo pile narezati na komade. Na maslacu pirjati narezan luk, grožđice i režanj češnjaka. Tome dodati curry-prah. Sve to promiješati i zatim naslagati komade piletine. Meso posoliti i pirjati 45 minuta. U drugoj zdjeli pet minuta kuhati rižu, zatim ocijediti vodu, a rižu pomiješati s maslacem i dalje pirjati, pa onda dodati papar u prahu, šafran i pola litre kokošje juhe. Sve pirjati dok riža omekša. Na rižu naslagati dogotovljenu piletinu.

Pilav na perzijski način

Mlade piliće narezati na komade i peći dok postanu posve smeđi. Meso izvaditi iz lonca, a u soku ispržiti na kriške narezan luk. Zatim meso ponovno staviti u lonac, dodati pistacije, korinz, razne začine, sol i opranu rižu s potrebnom količinom kokošje juhe. Lonac poklopiti, poklopac zalijepiti tijestom za kruh i pilav polako pirjati tri sata.

Pilav na turski način

Bravetinu ili janjetinu razrezati na komade i kuhati u tepsiji da omekša. Meso izvaditi, a u juhu staviti opranu rižu, nešto maslaca, cimeta i soli. Posudu poklopiti i pustiti da riža polako vri. Prije iznošenja na stol pomiješati u rižu nekoliko komadića maslaca i naslagati meso na rižu. Posebno se uslužuje umak od rajčica.

Pita od mesa

SIROVINE:
400 g teletine,
150 g šunke ili pršuta,
50 g parmezana,
80 g slanine,
2 suhe žemlje namočene u mlijeko,
1 crveni luk,
3 jaja,
konjak, maslac,
sol, papar;
za tijesto:
300 g brašna,
150 g maslaca,
2—3 žlice ulja.

POSTUPAK:
Najprije zamijesiti tijesto: u zdjelu staviti brašno, dodati maslac narezan na ploške i prstima ga smrviti s brašnom. Dodati malo slane vode i dobro mijesiti da se dobije glatko rastezljivo tijesto, zatim načiniti grudu i ostaviti da počiva 45 minuta.

U posudi pirjati na maslacu narezano meso. Posoliti, popapriti, pa kad počne dobivati boju, doliti malo konjaka, pustiti da zavri, pa dodati sitno nasjeckan luk. U pokrivenoj zdjeli kuhati na umjerenoj vatri oko 30 minuta, pa meso izvaditi i samljeti ga skupa s pršutom i slaninom. Mljevenom mesu dodati istisnutu žemlju, zatim jedno po jedno jaje, parmezan, sol, papar i malo ribanog oraščića.

Tijesto podijeliti na dva dijela i razvući ih i to tako da jedan bude manji, a drugi veći. Veći staviti u maslacem namazan lim da pokrije dno i stranice, gore staviti meso, pa pokriti drugim dijelom. Suvišno tijesto odrezati škarama, dobro pričvrstiti rubove, savivši ih kao da se pravi porub. Peći u pećnici na umjerenoj vatri oko jedan sat. Ohladiti sve u limu. Uslužiti sa salatom. Ako se ne želi da površina pite bude suviše tamna, potrebno ju je, kad je napola pečena, pokriti namazanom folijom.

Pržolica

SIROVINE:
6 mrkva, 1/2 celera,
2 poriluka, 80 g maslaca,
4 goveđa odreska,
papar, svježe paprike,
1 šalica slatkog vrhnja,
1/2 limuna,
1 žličica šećera, sol,
1 žlica nasjeckana kopra.

POSTUPAK:
Sitno nasjeckati povrće, pirjati ga na masti i staviti na stranu. Tanko narezano i tučeno meso ispržiti na tavi da se zarumeni. Kad to bude gotovo, staviti na toplo mjesto. Soku što je ostao od pečenja dodati sveže paprike narezane na četvorine, limunov sok, limunovu koricu, šećer, kopar. Sve to dobro promiješati, a zatim na to staviti prženo meso. Pirjati na slaboj vatri još pola sata. Prije posluživanja mesu dodati pirjano povrće i još jednom prokuhati.

Punjena rolada od šunke

150 g šampinjona narezati na tanke ploške i pirjati sa sitno nasjeckanim lukom i maslacem 5 minuta. Šampinjone začiniti solju i sokom od limuna. Pirjanu masu staviti na rezinu kuhane šunke, to smotati i probosti čačkalicom. U vatrostalnu posudu na nešto otopljena maslaca staviti te rolade, preliti ih bešamel-umakom i vrhnjem. Roladu peći u pećnici i pri tom češće prelijevati umakom, a na kraju na svaku roladu staviti po malo maslaca.

Kao prilog uslužiti prženi krumpir i jednu od slijedećih salata: zelenu salatu, salatu od krastavaca, od rajčica, od mahuna, od graha itd.

Ragu od svinjskog jezika

Svinjske jezike kuhati u slanoj vodi, skinuti im kožu i narezati ih na ploške. Na malo masti pirjati paprike, mrkve i celer. To povrće rezati na rezance. Prilikom pirjanja dodati neku juhu i sol. Kada je povrće pirjano, dodati narezane jezike. Jelo se stavlja na širok tanjur, a rub se ukrašuje kuhanom rižom. Rižu preliti umakom od rajčica u koji su prethodno dodani pirjani luk i pirjana slanina. Rižu začiniti paprom u prahu.

Punjeni odojak

SIROVINE:
Odojak od 7—8 kg,
4 suhe žemlje, mlijeko,
4 jaja, zeleni peršun,
mažuran, sol, papar,
muškatni oraščić,
po ukusu malo gljiva,
150 g masti, malo ulja i
suhe slanine.

POSTUPAK:
Očišćenog odojka malo iznutra posoliti i ostaviti da stoji. U međuvremenu pripremiti nadjev: namočiti suhe žemlje u mlijeko. Iznutricu (jetra, srce, pluća i očišćene bubrege) dva puta samljeti. Dodati sve začine i mirodije, istisnute žemlje i dva jaja. Mogu se dodati i nasjeckane gljive. Nadjev ispržiti na masti. Kad se ohladi, dodati dva sirova jaja i tom smjesom napuniti odojka. Otvor pažljivo sašiti. Peći kao što je prije opisano. Odojak se iznosi na stol razrezan, a nadjev se uslužuje posebno preliven sokom od pečenke.

Ražnjići

POSTUPAK:
Meso narezati na kockice stranice kojih iznose otprilike 3 cm. Luk narezati na veće kocke. Meso nataknuti na ražnjiće — naizmjence teletinu i svinjetinu, pa staviti na vruć, uljem premazan roštilj. Dok se peče, neprekidno okretati, a ako je potrebno, mijenjati mjesto na samom roštilju, da bi svi komadi bili jednako pečeni. Između komada se mora ostaviti mjesto da ne bi ostali sirovi. Pečene ražnjiće posoliti i popapriti, pa poslužiti s nasjeckanim lukom.

SIROVINE:
1/2 kg teletine od vratine,
1/2 kg masnije svinjetine,
1/4 kg luka,
sol, papar.

Riža s popečcima

POSTUPAK:
Istući i narezati meso. Na svaki odrezak staviti rezinu pršuta, kolutić mrkve i celera, posoliti, popapriti, a ako vam se sviđa, dodati i list lovora, zamotati meso i pričvrstiti ga čačkalicama. To malo posuti brašnom i staviti da se peče u posudu s uljem, maslacem, s nasjeckanim lukom, sa žalfijom i s ružmarinom. Uliti vino i kad malo zavri, dodati rajčice i juhu. Pokriti posudu i kuhati pola sata na umjerenoj vatri. U drugoj posudi zažutiti luk sa slaninom i maslacem, dodati grašak i juhu, pa kuhati dok nestane tekućine. Rižu kuhati 12 minuta u slanoj vodi, pa je zatim ukloniti s vatre i dodati maslac, ribani sir, trapist (može i 2 žlice graška). Sasuti je u oblik torte i držati u toploj pećnici 10 minuta. Istresti je je zatim na tanjur, u sredini napraviti udubinu i u nju staviti grašak, na to mekani sir, a okolo popečke od mesa.

SIROVINE:
za popečke:
400 g teletine, 150 g pršuta, mrkva, celer, sol, papar, češnjak, brašno, luk, žalfija, ružmarin, ulje, maslac, 2 čaše bijela vina, rajčica, juha od kocke;
za grašak:
malo nasjeckana, luka, 50 g slanine (tanko nasjeckane), 1/2 kg graška, (može i iz limenke), malo juhe, 50 g maslaca;
za rižu:
400 g riže, 50 g maslaca, 50 g naribanog sira, 200 g trapista izrezanog na sitne kockice, sol;
za ukras:
komadić mekog, popaprenog sira.

Ražnjići od janjeće iznutrice

POSTUPAK:
Bubrege i jetra dobro oprati, razrezati na odgovarajuće velike komade, pa još jednom dobro oprati i očistiti. Ocijeđeno još i obrisati i staviti u salamuru koja je pripremljena miješanjem ulja i vina s dodatkom začina i soli. U salamuri neka stoji 3—4 sata. Od vremena do vremena ih okretati. Suhu slaninu narezati na tanke listiće. Izvaditi janjeću iznutricu iz salamure, obrisati je i na drvca za ražnjiće nataknuti naizmjence komadiće bubrega, slaninu, komadiće jetara, slanine itd. Peći na žaru otprilike 10 minuta, a povremeno mazati uljem iz salamure. Uslužiti s rižom i s nekom salatom.

SIROVINE:
300 g janjećih bubrega,
250 g janjećih jetara,
100 g suhe slanine;
za salamuru:
1 dcl maslinova ulja,
3 žlice crna vina,
grančica majčine dušice,
papar u zrnu, sol;
dodatak: riža i salata.

Andaluzijski rižot

SIROVINE:
200 g teletine,
2 dcl vrhnja, sol, češnjak,
1 šalica riže,
malo margarina,
curry-prah, 2 banane.

POSTUPAK:
Teletinu narezati na fine odreske, pa staviti u vruće vrhnje da stoji oko 5 minuta. To mora zavreti sa solju i s nasjeckanim češnjakom. Šalicu riže kuhati u 2 šalice vode, ali prethodno opranu rižu popržiti i umiješati margarin i maslac s curry-prahom. Kuhanu rižu umiješati u meso. Prije usluživanja razrezati banane po duljini u polovine i kratko popržiti na maslacu. Pržene se banane služe kao garnitura za taj rižot.

Ramstek na brazilski način

Ramstek pržiti na maslacu da dobije ružičastu boju, posoliti ga i popapriti. U međuvremenu pirjati na maslacu i u vinu na četiri komada prerezane lučice. Na ramstek staviti oprane filete od sardela poput lepeze, pa na to pirjane lučice. Peći ramstek do kraja. Prije no što bude gotov obložiti ga s nekoliko ploškica Bercy-maslaca i garnirati pirjanim graškom i fino nasjeckanim lišćem peršuna.

Bercy-maslac se pravi ovako: pirjati jednu žlicu sitno nasjeckana luka u 1 dcl vina, dodati žličicu fino nasjeckana peršuna, sol, crni papar u prahu i sok od polovine limuna. U 200 g istučena maslaca dodati tu ohlađenu masu i dobro promiješati. Od te mase napraviti valjak promjera 3 cm, omotati ga u masni papir i staviti na dva do tri sata u frižider. Prije oblaganja ramsteka narezati taj maslac u tanke ploškice.

Garnirani ramstek na žaru

SIROVINE:
4 odležana ramsteka po 150 g, 1 mala cvjetača,
4 manje ili 2 veće rajčice,
2 veće korabice,
1/4 kg mahuna,
1/4 kg prokulica,
80 g maslaca ili margarina,
1 šalica goveđe juhe,
nešto ulja, sol, papar, i peršun.

POSTUPAK:
Korabice narezati na veće kocke i staviti ih u lonac na 20 g vrućeg maslaca (margarina), dodati sol, papar i peršun. To pirjati uz dodatak juhe. Rajčice narezati na 4 dijela, posoliti i popapriti i u vatrostalnoj posudi s nešto ulja pirjati u pećnici. Meso posoliti i popapriti i s obje strane namazati s malo ulja. Ostaviti da malo stoji da upije sol, papar i ulje. Zatim odreske s obje strane peći na žaru ili na grilu oko 4 minute. U posebnim tavama pirjati prokulice i mahune. Prethodno ih posoliti i popapriti. Svaka se namirnica pirja na 20 g maslaca (margarina). Cvjetača se mora prethodno skuhati. Garnirati tako da se na veliku zdjelu uz uzdužni rub stave odresci, pa redom cvjetača, mahune, korabice i rajčice. Cvjetaču preliti rastopljenim maslacem.
To je jelo pogodno za one koji žele omršaviti, jer kalorična vrijednost jednog obroka iznosi malo više od 600 kalorija.

Rostbif s umakom od burgundca

POSTUPAK:
Odreske natrti solju, paprom, paprikom i protisnutim češnjakom. Zapeći u vrućoj masti s obje strane, zatim staviti u pećnicu (250° C) i peći 25 do 30 minuta, pritom češće okretati. Pečeno meso izvaditi na tanjur, a u sok dodati šalicu vode i prokuhati. Soku dodati veoma malo ekstrakta goveđe juhe, pobrašniti, prokuhati i procijediti kroz sito. Zatim dodati vino, promiješati i uliti u zdjelicu za umak. Odreske servirati na zdjeli, garnirane kuhanom zrnatom rižom. Uz to se nudi zelena salata ili salata od kupusa.

SIROVINE:
1,25 kg rostbifa, papar u prahu, paprika u prahu, 1 češnjak, 50 g masti, 50 g brašna i 1/4 l crvenog burgundca.

Segedinski svinjski kotlet

U svinjskoj masti pirjati fino narezan luk i slatku papriku u prahu. Tome dodati nekoliko zgnječenih zrna papra, limunov sok i goveđu juhu. U tome se pirjaju posoljeni svinjski kotleti. Uz to se jelo uslužuju pire krumpir i neka sočna salata.

Naglo pržena svinjetina

POSTUPAK:
Na masti pirjati svinjske kotlete s glavicom nasjeckana luka, 1 komadom poriluka i s mrkvama narezanim na kolutiće. Kad sve dobije žućkastu boju, pobrašniti, doliti juhom, posoliti, popapriti, dodati mirodije i češnjak. Poklopiti i ostaviti da se pirja oko 1 sat. Uslužiti s ukuhanim oguljenim krumpirom.

SIROVINE:
1 kg svinjskih kotleta, 1 luk, 1 poriluk, 4 mrkve, brašno, juha (kocka), sol, papar, lovor, majčina dušica, kozlac, češnjak, 1/2 kg krumpira.

Svinjetina s paprikom i rižom

POSTUPAK:
Meso narezati na kockice i ispržiti na ulju. Na sitne komade nasjeckati luk, papriku i sve to skupa s ukuhanom rajčicom dodati mesu. Doliti 3/4 l vode i kuhati 35 minuta. Dvadeset minuta prije usluživanja, dodati rižu.

SIROVINE:
400—500 g svinjetine, 20 g ulja, 1 luk, 2 paprike, 250 g ukuhane rajčice, sol, slatka mljevena paprika u prahu, 250 g riže.

Svinjska plećka s kestenjem

POSTUPAK:
Plećku zavezati i staviti je u okruglu vatrostalnu posudu. Pirjati je na maslacu i ulju, posoliti je solju, popapriti i posuti majčinom dušicom. Često je okretati i dodavati joj pomalo vode i juhe. Napola pečenoj pečenki dodati u međuvremenu oljuštene i ispržene kestene. Poklopiti posudu i nastaviti s kuhanjem. Pečenku uslužiti s kestenima.

SIROVINE:
800 g svinjske plećke, 30 g maslaca, ulje, 1/2 kg kestena, sol, papar, majčina dušica.

Svinjska pečenka s kestenjem

SIROVINE:
Svinjska plećka do 1 kg, 30 g maslaca, 1 žlica ulja, sol, papar, peršun, majčina dušica, lovor, žalfija, 2 1/2 dcl goveđe juhe od kocke, 1/2 kg kestena, malo škrobnog brašna (»Maidine«).

POSTUPAK:
U posudi peći svinjsku plećku sa 30 g maslaca i sa jednom žlicom ulja. Posoliti, popapriti i dodati začine i mirodije. Doliti juhu i poklopljeno kuhati 3/4 sata. U međuvremenu zasijeći kestene, kuhati ih 5—10 minuta u kipućoj vodi, da bi se lakše gulili. Dodati ih mesu i ostaviti da se kuha još 1/2 sata. Izvaditi žalfiju i ostale trave i dodati umaku malo škrobnog brašna da postane gušći. Pečenku uslužiti na toplu pladnju, okruženu kestenima. Prema volji se može dodati i pečen krumpir. Umak se uslužuje u zdjelici.

Svinjska plećka u mlijeku

SIROVINE:
800—900 g svinjske plećke, 2 1/2 čaše mlijeka, sol, papar, kriške kruha.

POSTUPAK:
Koncem povezati plećku tako da za vrijeme pripremanja jela zadrži lijep oblik. Staviti je u posudu s mlijekom. Poklopiti i ostaviti da vri veoma polako sve dok meso omekša, a mlijeka gotovo nestane. Pojačati vatru da se meso zarumeni. Od mlijeka i od soka od mesa stvorit će se umak zagasito žute boje. Njime premazati prepečene kriške kruha već poslagane oko pečenke na pladnju na kojem će plećka biti poslužena.

Svinjska sitnina s kobasicama

SIROVINE:
200 g svinjskih kožica, 1 svinjska nožica, 1 komadić glave, 50 g slanine, 6 mesnih kobasica, 1 luk, 1 mrkva, 1 stručak celera, 4 žlice ukuhane rajčice, 2 1/2 kg kupusa, sol, papar, ulje.

POSTUPAK:
Nasjeckati luk, celer, mrkvu, slaninu i pirjati na malo ulja. Dodati zatim svinjsku kožicu, nožicu i glavu. Rajčicu razrijediti sa šalicom tople vode i uliti u posudu u kojoj se pirja meso. Ostaviti da sve polako i dugo vri, dodati sol, papar i vodu (ako je potrebno), sve dok meso postane mekano. Dvadesetak minuta prije nego što je meso gotovo, dodati kupus razrezan na tanke kriške. Pet minuta prije usluživanja dodati kobasice narezane na kolutiće.

Svinjska rolada s grejpom

SIROVINE:
4 svinjska odreska, 3 žlice gorušice, 2 žlice bijela vina, 2 grejpa, 2 luka, 1 limun, ulje, sol, papar, peršun, šećer.

POSTUPAK:
Na veoma malo ulja pirjati svinjske odreske. Posoliti ih i popapriti. Svaki pojedini namazati gorušicom. Dva ili tri komadića grejpa i malo korice staviti na svaki odrezak. Zaviti odreske i zavezati ih uzicom, staviti u posudu skupa s ostatkom oljuštenog grejpa i izrezanog na komadiće i sa 2 nasjeckana luka. Preliti vinom, zapaliti i dalje ostaviti da se kuha u poklopljenoj posudi oko 30 minuta. Deset minuta prije nego što je jelo gotovo, dodati malo zašećeren limunov sok. Uslužiti ukrašeno nasjeckanim peršunom.

Švedska svinjska pečenka

POSTUPAK:
Razrezati meso po dužini (ali samo do pola debljine) i u otvor staviti oprane suhe šljive bez koštica, preko noći močene u vodi. Posoliti i povezati meso tako da šljive ostanu poput svojevrsnog nadjeva. Svinjetinu peći u ulju i maslacu sve dok postane zagasite boje. Tada doliti 1 čašu vode ili čašu juhe od kocke i staviti u pećnicu. Pečenku često okretati i zalijevati je umakom u kojem se peče. U pećnicu staviti i nekoliko jabuka (1 jabuka po osobi). Kad pečenka bude mekana, izvaditi je, izrezati na komade, preliti umakom razrijeđenim s malo juhe i okružiti pečenim jabukama.

SIROVINE:
1 kg svinjske pečenice,
250 g suhih šljiva,
nekoliko jabuka,
50 g maslaca,
nekoliko žlica ulja, sol.

Pečene svinjske nožice

POSTUPAK:
Nožice očistiti od preostalih čekinja, dobro ih oprati i kuhati sa celerovim lišćem, sa solju, s paprom u zrnu i sa češnjakom. Zatim nožice razrezati i izvaditi im deblje kosti. Mrvice pomiješati s nasjeckanim lukom, sa solju, s paprom i s ribanim sirom. Tom smjesom omotati meso i peći na vreloj masti da dobije zlatnu boju. Na pečeno meso staviti nasjeckan peršunov list i kriške limuna. Uslužiti s kompotom od brusnica i s pireom od krumpira.

SIROVINE:
4 svinjske nožice,
1/2 šalice nasjeckana celerova lista, sol, 8 zrna papra, 1 režanj češnjaka,
1 šalica mrvica od bijela kruha, 2 luka, papar,
3 žlice ribanog sira, mast,
stručak peršunova lista,
kriška limuna.

Svinjski hrbat s paprikom

Od kosti očišćen svinjski hrbat peći na uobičajen način. Očišćene paprike narezati na veće komade i pirjati u maslacu i koncentratu rajčice. To začiniti solju, octom i šećerom. Posebno pržiti na kocke narezanu slaninu i luk, dodati paprici, pa pirjati još neko vrijeme.
To se jelo garnira ovako: uz svaki komad svinjetine daje se po jedna zaimača paprike i nekoliko pečenih krumpira. Uz to se jelo uslužuje salata glavatica ili salata od krastavaca.

Svinjske nožice u hladetini

POSTUPAK:
Nožice razrezati napola i staviti ih u lonac, pa preliti hladnom vodom. Dodati mrkvu, luk, majčinu dušicu, lovor, sol i papar. Kuhati 1 i pol sat. Tada dodati 500 g teleće potkoljenice i kuhati još 1 i pol sat. Očistiti meso od kosti, razrezati ga na komade i staviti u posudu s procijeđenom tekućinom. Posoliti, usuti u oblik, prethodno isplahnut hladnom vodom i ostaviti da se stegne. Uslužiti veoma hladno sa salatom.

SIROVINE:
2 svinjske nožice,
1 mrkva, 1 luk,
majčina dušica, lovor,
sol, papar,
500 g teleće potkoljenice.

Svinjski odresci

SIROVINE:
4 svinjska odreska,
1 režanj češnjaka,
sjeme od komorača,
2 žlice ulja,
sol, papar.

POSTUPAK:
Odabrati odreske koji su malo masni. Staviti ih u posudu s uljem i češnjakom, posoliti, popapriti, posuti s malo komorača i staviti ih da se peku na jačoj vatri sve dok porumene s obje strane. Doliti toplu vodu ili juhu i završiti pečenje na blagoj vatri. Uslužiti s kašicom od krumpira ili od jabuka.

Svinjski odrezak s finim začinima

Svinjske odreske bez kosti batom dobro istući, posoliti, popapriti i peći u maslacu. Pečene odreske izvaditi iz tave. U sok od pečenja doliti malo bijela vina i kuhati do polovine. Zatim dodati komad maslaca i mnogo fino nasjeckana peršuna i estragona. To polako pirjati. Taj umak preliti preko odrezaka. Kao prilog uslužuju se kuhani krumpir i neko varivo.

Svinjski odresci na portugalski način

Odreske bez kosti istući batom, posoliti, popapriti, pobrašniti i peći u vrućem maslacu. Pečene odreske izvaditi iz tave, a u soku pirjati paprike narezane u kocke. Kasnije dodati i na kocke narezane rajčice. Nakon nekog vremena pirjanja dodati bijelo vino i nasjeckan peršun. Odreske staviti na zdjelu i preliti ih podlivenim umakom.
Kao prilog uslužiti kuhan krumpir i varivo od crvena kupusa.

Svinjski odresci u vlastitom soku

Natrti svinjske odreske solju, paprom i češnjakom, malo ih pobrašniti i peći na masti (ne na maslacu, jer pocrni). Zatim u posudu staviti 4 polovine luka, pa kad posmeđi, izvaditi ih. U vrućoj juhi razmutiti malo koncentrata rajčice i to sipati u posudu, ali samo toliko da tekućina dođe skoro do gornje površine odrezaka. Dodati malo sjeckana kumina i jedan lovorov list, pa to sve pirjati u pokrivenoj posudi. Za vrijeme pirjanja više puta okretati meso i dolijevati malo vruće juhe. Meso je gotovo za 45 minuta. Kao prilog uslužite prženi krumpir i salatu po ukusu.

Svinjski odresci i rajčice s roštilja

SIROVINE:
1/4 kg svinjetine bez kosti,
6 rajčica, ulje, maslac, sol,
papar.

POSTUPAK:
Meso narezati na odreske, preliti uljem i s obje strane ispeći na roštilju. Rajčice dobro oprati i osušiti, s gornje strane ih razrezati u obliku križa i premazati uljem, u zareze staviti malo papra, soli i komadić maslaca. Tako pripremljene rajčice također peći na roštilju i uslužiti uz meso.

Svinjski papreni odrezak

U vruću svinjsku mast uliti sok od svježih rajčica i to prokuhati. Kad se sok dovoljno zgusne, uliti nešto mesne juhe. Sada dodati slatku crvenu papriku i prethodno posoljene i dobro popaprene svinjske odreske. Tavu pokriti da se odresci kratko vrijeme pirjaju na jakoj vatri. Za to će se vrijeme ishlapiti dosta tekućine. Sada se odresci s obje strane peku na jakoj vatri. Pečene odreske staviti na zdjelu i garnirati slanim kuhanim krumpirom. Uz to se uslužuje salata glavatica, svaka se glava razreže na četvrtine i prelije umakom od slanine. Umak od slanine pravi se ovako: slanina se reže na sitne kocke i prži. Tome se dodaje nešto octa, soli i papra, pa se sve to dobro promiješa na vatri i zatim se prelije salata.

Svinjski odrezak na carski način

Svaki odrezak pobrašniti i peći u maslacu. Pečene odreske izvaditi i staviti na toplo. Uz sok dolijevati kiselo vrhnje, promiješati, dodati nešto krepke juhe, nešto Ketchupa od rajčica i senf, sve opet dobro promiješati i prokuhati. Krumpir kuhan u slanoj vodi zdrobiti vilicom i staviti kao podlogu na zdjelu. Na krumpir polagati pečene odreske, a njih preliti pripremljenim umakom. Zdjela se može ukrasiti ploškama svježih krastavaca i rotkvicama. Uz ovo jelo pristaje najbolje neka sočna salata npr. od rajčica ili od cikle.

Svinjsko meso s hrenom

POSTUPAK:
Dobro posoljeno meso kuhati zajedno s lukom, s lovorovim listom, s klinčićima, sa zrnima papra i majčinom dušicom. Meso mora biti kuhano za 1 i pol sat. Tada se izvadi, a tekućina se ocijedi, tome se doda ocat i malo se ukuha. Zatim meso izrezati na kriške i preliti ukuhanim sokom.
Uz tako pripremljeno meso servirati nastrugan hren ili mesnom juhom preliven krumpir.

SIROVINE:
1 kg svinjske plećke bez kosti, 1 luk, 1 lovorov list, 5 klinčića, 5 zrna papra, majčina dušica,
1 žlica soli, 2 žlice octa, 2 žlice nastrugana hrena.

Šunka na mađarski način

POSTUPAK:
Od želatine pripremiti hladetinu i u nju dodati vino. Dio hladetine uliti u dublju posudu i ostaviti da se stvrdne. U međuvremenu vilicom dobro promiješati jetrenu paštetu, papriku i vrhnje. Tom smjesom premazati odreske šunke, pa ih uviti i poslagati u zdjelu u kojoj je već dio stvrdnute hladetine. Ostala je hladetina u međuvremenu bila na toplom, pa je ostala tekuća. Sad njome preliti zamotke od šunke i ostaviti da se stvrdne.

SIROVINE:
6 debljih odrezaka šunke, 100 g jetrene paštete, 100 g vrhnja, 1 žličica mljevene crvene paprike, 1 omot želatine, 1 čašica bijela vina.

Šunka u vrhnju

SIROVINE:
300 g šunke, 40 g maslaca, 40 g brašna, 1 žlica ukuhane rajčice, 4 dcl mlijeka, 2 dcl vrhnja, sol, papar, 6 malih krumpira, riban sir.

POSTUPAK:
Na maslacu pirjati brašno, dodati 1 žlicu ukuhane rajčice i doliti 4 dcl hladna mlijeka. Neka zavri. Neprekidno miješati žlicom. Kad se ukloni s vatre, umaku dodati vrhnje, sol i papar. Na komadiće narezati šunku i 6 kuhanih krumpirića. Naslagati to u vatrostalnu posudu, preliti s već pripremljenim umakom, posuti ribanim sirom i peći nekoliko trenutaka u vrućoj pećnici. Uslužiti.

Teleća jetra na američki način

Odreske telećih jetara popapriti i posoliti, pa peći na grilu. Istovremeno pržiti na žaru rajčice i ploške dimljene slanine. Na zdjelu staviti u sredinu jetra, a oko njih naizmjenično rajčicu i slaninu.

Teleća jetra na danski način

Teleća jetra narezati na odreske i peći ih u maslacu. Na svaki odrezak staviti krug konzerviranog ananasa i na to jaje na oko.

Teleća jetra sa slaninom

U tavi peći velike odreske telećih jetara i odreske dimljene slanine. Kad je to pečeno, posoliti i popapriti jetra i na njih položiti slaninu. Preliti masnoćom iz tave i na kraju posuti slaninu fino nasjeckanim peršunom.

Teleća jetra na tirolski način

Na svaki odrezak pečenih jetara staviti polovinu pirjane rajčice. Prethodno jetra posoliti i popapriti. S rajčica skinuti kožicu i posuti ih nasjeckanim peršunom.

Teleća jetra s mladim lukom

SIROVINE:
4 tanka odreska telećih jetara, 50 g suhe slanine, 30 g maslaca, 12 luka, 1 dcl kiselkasta bijela vina, sol, papar, zeleni peršun;
prilog: 1/2 kg mahuna, malo maslaca, peršun, mladi krumpir.

POSTUPAK:
Nasjeckati suhu slaninu i pržiti je na maslacu. Dodati narezana jetra i peći s obje strane po 3 minute. Zatim ih izvaditi i držati na toplom. Mladi luk očistiti, preliti kipućom vodom i ostaviti da stoji 2 minute. Zatim ga ocijediti, narezati, pa dodati u suhu slaninu. Doliti vino i kuhati 5 minuta. U umak opet staviti jetra, posoliti, popapriti i kuhati još 10 minuta. Staviti na pladanj, pa s jedne strane dodati kuhane mahune, a s druge kuhani krumpir. Povrće preliti rastopljenim maslacem i posuti nasjeckanim zelenim peršunom.

Teleća plućica

POSTUPAK:
Pluća i ostale dijelove iznutrice dobro oprati i kuhati s lovorovim listom, solju, sa celerom i s mrkvom dok sve bude mekano. Kad se pluća, srce i slezena ohlade, izrezati ih na kratke rezance ili na kockice.
Umak pripremiti ovako: šećer pržiti u masti, zatim umiješati brašno, dodati nasjeckan luk, srdjele i slaninu. Kada je sve dobro prženo, preliti juhom i dalje kuhati. Na kraju dodati narezanu iznutricu. Ukus se popravlja senfom i limunovim sokom.
Uslužuje se uz okruglice sa žemljama.

SIROVINE:
1 teleća pluća (pluća, srce i slezena), 1 lovorov list, sol, ocat, majčina dušica, papar u zrnu, 80 g peršuna, 80 g celera, 80 g mrkve, 120 g masti, 1 žlica šećera, 120 g brašna, 50 g luka, 2 srdjelice, 50 g slanine, senf, limunova kora.

Pikantna teleća jetra

Pečene odreske telećih jetara izvaditi iz tave i staviti ih na toplo. U istoj tavi pirjati uske rezance slanine, nasjeckan luk i šampinjone rezane na uske ploške. Kada je to pirjano, dodati kiselo vrhnje, sol, papar i nešto juhe. To prokuhati i preliti preko jetara.

Teleća jetra u aluminijskoj foliji

Rezana teleća jetra ostaviti neko vrijeme namazana smjesom ulja, nasjeckana peršuna, papra u prahu i soli. Svaki odrezak jetara obložiti s obje strane šunkom. Položiti to u namašćenu aluminijsku foliju, zamotati foliju i peći u pećnici.

Teleća ili svinjska jetra na starinski način

Jetra nabosti narezanom slaninom, pa ih peći s obje strane. Sok odliti i u njega dodati bijelo vino i začine (sol, papar, mažuran i timijan), to kratko vrijeme pirjati i zatim dodati jetra. Tavu pokriti da se jetra dobro pirjaju. Nakon kratkog vremena dodati lukovice i male mrkve, na kraju nešto koncentrata rajčice, pa sve još malo pirjati. Jetra garnirati na zdjeli, preliti umakom, a oko ruba zdjele staviti kuhan krumpir rezan na četvrtine. Krumpir posuti nasjeckanim peršunom.

Punjena teleća srca

POSTUPAK:
Slaninu od šunke, krastavce, crveni luk i rajčice sitno nasjeckati, dobro promiješati i dodati nasjeckane kapre. Tom smjesom nadjenuti teleća srca, onda ih sašiti, umotati u odreske od slanine i dobro zavezati koncem. Zatim srca staviti na roštilj i peći sa svih strana, tako da ni na jednom mjestu ne ostanu tvrda. Mogu se peći i u pećnici.

SIROVINE:
4 vrlo mlada teleća srca, 200 g slanine od šunke, 4 mala kisela krastavca, 4 rajčice, 4 crvena luka, 20 debelih režnjeva slanine, kapre

Teleće meso i povrće na ražnju

SIROVINE:
800 g teletine od vratine,
4 klobučića od vrganja,
4 zrele, ali tvrde rajčice,
3 režnja češnjaka,
čaša bijela vina, ulje,
maslac, sol, papar,
gorušica.

POSTUPAK:
Meso izrezati na 8 kockica, premazati ih gorušicom i tako ostaviti. Očistiti klobučiće vrganja i premazati ih nasjeckanim češnjakom namočenim u ulje s malo soli i papra. Oprati i osušiti rajčice, pa na štapić od ražnja ili od roštilja nabosti rajčice, meso, klobučić, rajčicu, meso i završiti klobučićem. Ulje i maslac staviti u posudu, pa kad počne vreti, umočiti štapić s nanizanim sastojcima i peći sa svih strana na roštilju da požuti. U ulje dodati vino i prije nego što zavri pokriti posudu i kuhati još 40 minuta. U tom umaku skuhati rižu, staviti je na pladanj, pa na rižu ražnjiće.
Umjesto vrganja se mogu uzeti paprike, umjesto mesa slanina, a umjesto riže pire od špinata ili od krumpira.

Kosani teleći odresci s rotkvicama

SIROVINE:
250 g mljevene teletine,
50 g šunke,
1 jaje, sol, papar,
brašno, mrvice,
malo maslaca i ulje,
1/2 kg rotkvica,
sol, papar,
2 dcl gustog kiselog
vrhnja, vlasac.

POSTUPAK:
Samljeveno meso pomiješati sa šunkom, prethodno narezanom na posve sitne kockice. Jaje istući u dubokom tanjuru i polovinu dodati mesu. Posoliti, popapriti i sve dobro promiješati. Od te mase napraviti 4 odreska. U dva tanjura staviti malo brašna i malo mrvica. Svaki odrezak uvaljati najprije u brašno, zatim dobro umočiti u jaje, a onda uvaljati u mrvice. Peći na veoma vrućoj mješavini maslaca i ulja, pa ostaviti na toplom. Zatim očistiti rotkvice od lišća i korijenja, oprati ih i staviti u hladnu slanu vodu da se malo prokuhaju. Zatim ih ocijediti i zamastiti mješavinom maslaca i ulja na kojoj su pečeni odresci, tome dodati vrhnje. Provjeriti jesu li dovoljno slane. Na pladanj staviti rotkvice u umaku, a okolo poslagati kosane odreske. Sve posuti s dosta nasjeckana vlasca.

Teleći odresci a la Gundel

SIROVINE:
6 telećih odrezaka,
200 g špinata, 100 g šunke,
100 g šampinjona,
riban sir, 400 g krumpira.
6 telećih odrezaka,

POSTUPAK:
Panirati odreske i ispeći ih. Na dno zdjele za serviranje položiti kuhan špinat, na špinat pohane odreske. Oko odrezaka staviti pire od krumpira. Na odreske položiti pirjane šampinjone i preliti ih bešamel umakom u koji se dodaje još fino nasjeckana šunka. Na kraju sve posuti naribanim sirom.

Teleći odresci »Salvator«

Teleći odrezak posoliti, pobrašniti i zatim umočiti u panadu koja se ovako prigotavlja: istući jaje, dodati mrvice i ribani sir. Panirane odreske polako peći u maslacu. Uz to se nudi sok od rajčica (svježih ili konzerviranih).

Teleći odrezak »Gambetta«

Odreske posoliti, malo popapriti i dobro ih ispeći. Izvaditi ih iz tave, u sok naliti malo vruće vode i tek malo pobrašniti. Skuhati rezance (makarone ili špagete) i staviti u tavu na vruć maslac, u kojem su prije pirjane polovine šampinjona uz nešto kašice od rajčice i uz dodatak nasjeckana peršuna i mažurana. Neposredno prije usluživanja posoliti rezance parmezanom (ili paškim sirom), pa na to staviti odreske. Uz to se jelo nudi zelena salata ili salata od zelenih paprika.

Teleći odresci sa šampinjonima

POSTUPAK:
Na ulju peći meso. Izvaditi ga nakon pola sata i na istom ulju pirjati luk sa šećerom. Dodati opet meso, zatim crveno vino, peršun, lovor, majčinu dušicu, sol, papar. Ostaviti poklopljeno da se pirja 2 sata. Dodati zatim cijele oprane šampinjone. Neka se sve kuha još 30 minuta. Deset minuta prije usluživanja umutiti žumanjak i staviti ga u jelo.

SIROVINE:
1 kg telećih odrezaka,
6 žlica ulja, 12 luka,
150 g šećera,
1/2 l crvena vina, peršun,
majčina dušica, lovor,
sol, papar,
130 g šampinjona,
1 žumanjak.

Kuhani teleći odresci

POSTUPAK:
Meso samljeti, pa dodati žemlju umočenu u mlijeko (dobro je ocijediti), nariban sir, jaje, žumanjke, nasjeckan peršun i luk, sol, papar i nariban oraščić. Dobro promiješati i mokrim rukama praviti odreske. Zatim u jednu široku i nisku posudu staviti vodu, posoliti, dodati luk, celer i mrkvu, pa ostaviti da vri oko 1/4 sata. Izvaditi povrće i staviti odreske da se kuhaju. Kuhati oko jedan sat na veoma laganoj vatri, ne preporučuje se mnogo miješati da se ne ošteti meso. Kad odresci budu kuhani, izvaditi ih i staviti između dva tanjura da se polako ohlade. Prije usluživanja ih narezati, ali ne pretanko. Može se ukrasiti majonezom. Ako se takvi odresci prigotavljaju za put ili za vikend, valja ih zamotati u aluminijsku foliju.

SIROVINE:
500 g teletine,
100 g pršuta ili šunke,
80 g salame, 1 jaje,
1 žumanjak,
1 suha žemlja, mlijeko,
luk, korijen celera, mrkva,
sol, papar, oraščić,
parmezan.

Naboden teleći hrbat

Teleći hrbat nabosti rezancima sušene slanine i začiniti solju i paprom. Zapeći ga malo u vrućoj masti. Zatim dodati 1/2 l vode, pokriti posudu i peći u vrućoj pećnici uz češće polijevanje vlastitim sokom. Kada je meso gotovo, staviti ga na vrući pladanj. U sok uliti šalicu hladne vode, vezati to s malo brašna i prokuhati. Tim sokom preliti hrbat. Uz to se služuje zelena salata i ploškice od krumpira.

Teleći odrezak na veronski način

SIROVINE:
Za svaku osobu dva mala teleća odreska, dvije ploške kuhane šunke, 100 g rezanaca, 100 g očišćenih i na kocke rezanih rajčica i tri polovine tamnih maslina.

POSTUPAK:
Rezance kuhati u slanoj vodi, ocijediti ih i staviti u tavu s rastopljenim maslacem. Odreske posoliti i popapriti, pobrašniti i peći s obje strane. Ploške šunke također s obje strane ispeći u nešto masnoće. Rajčice posoliti, popapriti i pirjati u nešto maslaca. Kada je sve gotovo garnirati jelo ovako: na zdjelu položiti naizmjenično teleći odrezak i šunku. Uz jednu stranu mesa staviti na zdjelu rezance, a uz drugu rajčice posute nasjeckanim peršunom.

Teleći odrezak sa Roquefortom

Teleće odreske pobrašniti s obje strane, namazati ih bjelanjkom, uljem i otopljenim Roquefortom, zatim ih pobrašniti i peći u vrućem maslacu na zlatno smeđu boju. Uslužuje se tako da se na svaki odrezak stavi ploška limuna, a oko odreska kuhan slani krumpir posut nasjeckanim peršunom.

Teleći odresci s parmezanom

SIROVINE:
200 g teletine, papar, naribani parmezan, mast, 1 jaje, brašno.

POSTUPAK:
U umućeno jaje staviti sol, papar i nariban parmezan. Narezati teletinu i istući je (ne pretanko), pa uvaljati najprije u brašno, a zatim u jaje s parmezanom. U posudi ugrijati mast i polagano pržiti.

Teleći odrezak sa žara

Svaki teleći odrezak valja posoliti, natrti paprom i peći na žaru (grilu). U međuvremenu kuhati cvjetaču i slane krumpire, ali svako povrće odvojeno. Cvjetaču povaljati u mješavinu vrućeg ulja i nasjeckana peršuna. Uz to jelo pristaje sočna salata, kao npr. zelena, krastavci, rajčice ili neka miješana salata.

Teleći odresci u paprici

SIROVINE:
1/2 kg telećih odrezaka, 50 g svinjske masti, 1 luk, 2 srednje rajčice, 2 srednje paprike, 1/5 dcl kisela vrhnja, malo brašna, sol i mljevena paprika.

POSTUPAK:
Popržiti fino nasjeckan luk na masti do zlatnožute boje. Dodati malo mljevene paprike i malo juhe. Popržiti zatim odreske da budu ružičasti i dodati malo juhe, pokriti lonac i pirjati. Prije nego što odresci budu gotovi, pomiješati malo brašna u vrhnje, uliti vrhnje u lonac, dodati na kriške narezane paprike i rajčice i pustiti da se sve malo prokuha. Garnirati s kuhanim krumpirom, s rezancima ili sa žličnjacima.

Teleći odrezak u vinu

POSTUPAK:
Lagano istući meso tako da se ne ošteti kost, uvaljati ga u brašno i staviti u tavu sa zagrijanim maslacem i sa žlicom ulja. Nekoliko minuta pržiti na jakoj vatri tako da odrezak s obje strane dobije boju, pa smanjiti plamen, posoliti, popapriti i dodati nekoliko žlica vina, pokriti zdjelu i dalje lagano pirjati. Kad omekša (ubosti vilicom), staviti odrezak između tanjura na toplo mjesto. U sok od kuhanja staviti sok od rajčice, dodati nasjeckan češnjak, nasjeckan komorač i pustiti da zavri. Kad se umak zgusne, preliti njime meso i posuti nasjeckanim peršunom.

SIROVINE:
1 teleći odrezak (300 g), 3—4 žlice bijela vina, žlica soka od rajčice, režanj češnjaka, vezica komorača, ulje, maslac, 1/2 žlice sitno nasjeckana bosiljka, brašno, sol, papar, zeleni peršun.

Teleći popečci s punjenim rajčicama

POSTUPAK:
Meso narezati tako da se može preklopiti kao knjiga. Posoliti ga i popapriti. Svaki narezak sira zamotati u pršut, pa ih staviti između mesa i zatvoriti čačkalicom. Zatim ih uvaljati u brašno, u umućeno jaje i u mrvice, pa pustiti da počivaju 10 minuta. U posudi ugrijati ulje i maslac i pržiti popečke oko 15 minuta. Zatim ih staviti na tanjur, ukrasiti ploškom limuna i listićem peršuna. Rajčice dobro oprati, odrezati im vrh, izvaditi sjemenke i iznutra ih namazati maslacem i posoliti. Staviti ih 10 minuta u pećnicu, napuniti kuhanom rižom i staviti ih uz meso. Između svake rajčice utaknuti kiticu peršuna. Uz to se mogu uslužiti mahune i mrkva (svako posebno) prelivene maslacem i posute peršunom.

SIROVINE:
4 teleća odreska svaki od 150 g, 4 nareska pršuta (oko 100 g), 4 nareska sira grojera, sol, papar, brašno, jaje, mrvice, ulje, maslac;
za ukras:
1 limun, peršun;
za prilog:
4 jednake rajčice, 4 žlice riže, maslac, sir.

Teleći odrezak sa šampinjonima

POSTUPAK:
Svježe šampinjone očistiti i skuhati. U tavi zagrijati maslac i pirjati fino narezan luk i češnjak na svijetložutu boju. Tome dodati narezane i kuhane šampinjone. Zatim sve pobrašniti, uliti juhu (ako nema juhe može se upotrijebiti i voda u kojoj su kuhani šampinjoni) i na kraju dodati papar. To sve dobro promiješati i na slaboj vatri kuhati oko 5 minuta, zatim dodati nariban sir, sol i nešto limunova soka. U međuvremenu peći na tričetvrt teleće odreske. Teletinu izvaditi iz tave i staviti u vatrostalnu posudu. Preko mesa naliti dobijenu kremu. Očišćene rajčice razrezati na gornjoj strani na križ, posoliti i popapriti, pa u sredinu. tj. u rupu kod križa staviti malo maslaca. Posudu staviti u vruću pećnicu da se rajčice gratiniraju. Kad to bude gotovo, izvaditi jelo i garnirati s maslinama. Kao prilog uslužiti krokete od krumpira i zelenu salatu.

SIROVINE:
4 lijepa teleća odreska, 200 g svježih šampinjona, 20 g maslaca, 2 dcl goveđe juhe ili juhe od kosti, 1 dcl vrhnja, 10 g brašna, 20 g naribana ementalca, 1/2 kriške češnjaka, 1 žličica nasjeckana luka, 2 svježe masline i 4 masline.

Punjeni teleći savici na talijanski način

Od telećeg buta odrezati 8 odrezaka, svaki težine oko 75 g. Dobro ih istući batom s obje strane. Nadjev se pravi od malo masne svinjetine, od ostatka teletine, od umućenog i dobro istisnutog kruha, od nekoliko rasjeckanih maslina (bez koštica), od prženih kockica slanine i luka, soli i papra u prahu. Nadjeva mora biti 300 g. Tim nadjevom puniti odreske, smotati ih i vezati koncem. Tada posoliti i namazati paprikom u prahu i malo pobrašniti. Tako pripremljene savitke peći u vrućoj masti da dobiju lijepu boju. U plitkoj tavi pirjati narezan luk, luk mora zadržati svijetlu boju, dodati koncentrat od rajčica i to malo popržiti. Zatim savitke staviti u tavu. Za vrijeme pirjanja okretati ih češće, a zatim dodati 2 dcl bijela vina i malo telećeg soka (jus). Kad je meso gotovo, savitke izvaditi, a soku dodati malo maslaca i nasjeckana peršuna. To sve dobro prokuhati. Savitke garnirati u širokoj zdjeli jedan kraj drugoga i preliti ih sokom. Na savitak staviti sitno nasjeckane rajčice, pa na to sitno nasjeckani češnjak, posoliti i popapriti.
Uz to se jelo daju kao prilog špageti s naribanim parmezanom i salata od krastavaca s kiselim vrhnjem.

Teletina s hladetinom

SIROVINE:
800 g telećih prsa,
1 teleća koljenica,
150 g suhe slanine,
100 g pršuta, 100 g vrganja,
1 1/2 suhe žemlje,
šalica mlijeka,
2 žumanjka, 1 čaša vina,
1 luk, sol, papar,
1 manja zelena salata,
6 rajčica, zeleni peršun,
malo ulja.

POSTUPAK:
Meso očistiti od kosti tako da se dobije komad u obliku velikog odreska. Slaninu i pršut dva puta samljeti, a žemlju namočiti u mlijeko. Vrganje nasjeckati, zatim pomiješati mljevenu slaninu i pršut, dodati iscijeđenu žemlju, žumanjke i vrganje. Posoliti i popapriti. Tim nadjevom premazati meso i uviti. Zamotati ga u bijelu, čistu krpu ili u gazu i zavezati bijelim koncem. U većoj posudi na posve malo ulja ispržiti nasjeckan očišćen luk, dodati rasječenu koljenicu, zaliti s vinom i sa 2—3 čaše vode, posoliti i popapriti. Kad se malo zagrije, savijaču od teletine staviti da se polagano kuha tri sata, tj. sve dok bude posve mekana. Meso izvaditi na pladanj i ostaviti da se potpuno ohladi. Preostali sok (u velikom dijelu se ispario) procijediti kroz žičanu cjediljku u koju je stavljena i presavijena gaza. Taj sok preliti u duboke tanjure i staviti na hladno da se stvrdne u hladetinu. Prije usluživanja, meso izvaditi iz gaze i poslagati na pladanj. Hladetinu narezati na kockice i složiti preko i oko mesa. U posebnoj zdjeli začiniti zelenu salatu. Oko mesa staviti listove zelene salate i kriške oprane i očišćene rajčice.

Teletina s krastavcima

POSTUPAK:
Meso izrezati na komade, staviti ga u hladnu vodu, 2 minute kuhati, zatim ga rashladiti u hladnoj vodi i staviti u posudu, pa doliti slanu vodu da prekrije meso. Kuhati 45 minuta s korom od limuna i sa dva oljuštena krastavca, izrezana na komade. Kuhati sve dok i meso i krastavci omekšaju. Izvaditi limunovu koru pa odliti suvišak tekućine, tako da ostane samo oko pola litre. Tada dodati narezanu suhu žemlju i prokuhati još pola minute. Popapriti, dodati malo muškatnog oraščića, maslac i vrhnje.

SIROVINE:
800 g teletine, 2 krastavca, kora od limuna, 1 suha žemlja, muškatni oraščić, 30 g maslaca, 3 žlice vrhnja, 1/2 kg krumpira, peršun, sol.

Teletina s mrkvom

POSTUPAK:
Luk razrezati na četiri dijela, a mrkvu na kolutiće. Posoliti i popapriti i malo posuti brašnom. Teletinu razrezati na komadiće i pirjati na mješavini ulja i maslaca. Zatim dodati povrće, 1 čašu bijela vina, 1 čašu vode, kozlac, majčinu dušicu, lovor, sol i papar. Poklopiti i pirjati 1 i pol sat. Staviti u dublji pladanj, poškropiti limunovim sokom i posuti nasjeckanim peršunom i vlascem.

SIROVINE:
2 luka, 1 kg mrkve, 3/4 kg teletine, 50 g maslaca, 4 žlice ulja, 1 čaša bijela vina, majčina dušica, lovor, sol, papar, 1/2 limuna, peršun, vlasac, kozlac.

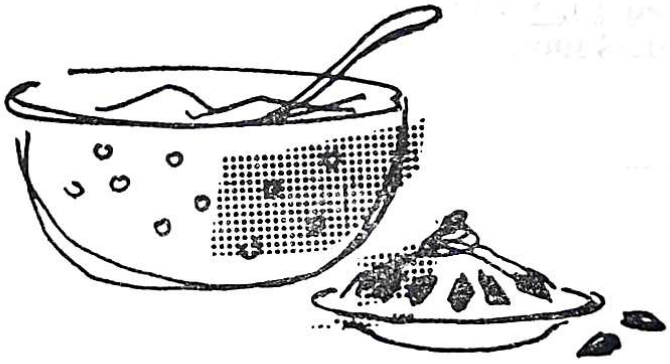
Teletina s rižom i s povrćem

POSTUPAK:
Narezati na kocke teleća prsa, dodati koljenicu, staviti u lonac i dodati toliko hladne vode da bude pokriveno. Kad zavri skinuti pjenu, dodati vino, 2 mrkve, narezan luk, mirodije i začine, sol i papar, pa ostaviti da polako vri 1 sat. Tada dodati mrkve, lučice, grašak i ako je potrebno još vode. Kuhati još 45 minuta dok sve povrće bude posve mekano. U međuvremenu na maslacu ispržiti očišćene šampinjone i dodati im limunov sok. Pomiješati mljevenu teletinu sa žumanjkom i mrvicama, pa načiniti male kuglice i uvaljati ih u brašno. Rižu skuhati u većoj količini slane i popaprene vode. Neka vrije 18 do 20 minuta. Kad meso u juhi omekša, staviti ga na pladanj i oko njega poslagati sve povrće iz juhe. U juhi naglo skuhati (2—3 minute) kuglice od mljevene teletine, izvaditi ih šupljikavom žlicom i dodati na pladanj. Povrće ukrasiti šampinjonima. Juhu još malo kuhati da bi se zgusnula pa je po malo ulijevati u razmućeni žumanjak, provjeriti da li je dovoljno slana. Dobivenim umakom preliti sve sastojke na pladnju kojima je u jednom uglu dodana i skuhana riža.

SIROVINE:
1/2 kg telećih prsa, 1/2 kg teleće koljenice, 1 čaša kiselkasta bijela vina, 2 mrkve srednje veličine, 2 luka, zeleni peršun, majčina dušica, lovor, sol, papar, 8 mrkva, 12 lučica, 200 g očišćena graška, 100 g šampinjona, 30 g maslaca, žličica limunova soka, 200 g mljevene teletine, 1 žumanjak, 1 žlica mrvica, malo brašna, 250 g riže i još jedan žumanjak za umak.

Zelene mesne okruglice u pikantnom umaku

Samljeti 2/3 govedine i 1/3 svinjetine. Umiješati luk, prethodno pirjan na masti i zatim isjeckan na male kockice, dodati sol, papar i jedno cijelo jaje. Od te mase napraviti male okruglice i povaljati ih u nasjeckanu mješavinu špinata, peršuna i estragona. Zatim pirjati okruglice s malo masti, dodati dosta juhe i prokuhati ih. Kada tekućina prestane vreti, dodati kiselo vrhnje. Okruglice uslužiti s kuhanim graškom.



Jela od peradi

PERAD

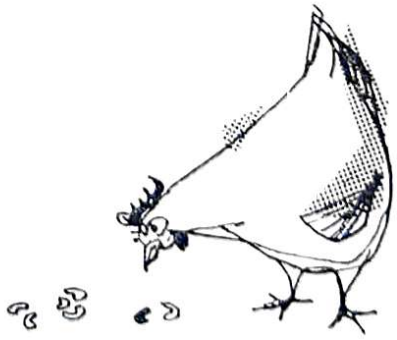
Meso peradi upotrebljava se sve više. Razlozi su očiti, perad je relativno jeftina. Iznose je na tržište očišćenu i ima je cijele godine, pa su se domaćice riješile brige klanja, perušanja i čišćenja peradi. Najviše se kupuju pilići. Njihova težina u očišćenom stanju iznosi od 700 do 1300 g. Sve se češće pile peče na žaru, odnosno na grilu. Perad valja temeljito oprati, najbolje u tekućoj vodi izvana i iznutra, pa je zatim osušiti krpom. Prije kuhanja se meso peradi mora posoliti, odnosno natrti izvana i iznutra solju. Za kuhanje peradi potrebno je zapamtiti slijedeća pravila:

— Za pečenje u pećnici odgovara najbolje mlada perad. Za vrijeme pečenja je pile, gusku, patku ili purana potrebno često polijevati vlastitim sokom. Na početku pečenja mora pećnica biti veoma vruća, a pečenje se dovršava uz umjerenu vatru.

— Masnu gusku ili patku staviti u tavu s nešto vrele vode, jer tako za vrijeme pečenja bolje izlazi mast, koju valja više puta obirati.

— Mršavu perad valja na početku pečenja preliti vrućim maslacem ili vrućim uljem.

— Punjena se perad mora peći dulje vremena.



Pile a la Henrik IV

SIROVINE:
1 veće pile,
ploška slanine,
200 g sirove dimljene šunke, 3 jaja, malo vlasca,
2 režnja češnjaka,
peršun, kozlac,
150 g mrkve,
150 g repice,
150 g poriluka,
1 luk, 2 klinčića,
1 grančica celera,
1 šalica kruha natopljenog u mlijeko, sol, papar.

POSTUPAK:
Nasjeckati na male komadiće kokošja jetra i šunku. U zdjelicu za umak razbiti jaja i istući ih vilicom. Posoliti i popapriti. Dodati nasjeckan vlasac, peršun, kozlac, nasjeckana jetra i šunku, istisnuti kruh. Sve dobro izmiješati da se dobije glatka smjesa. Tim nadjevom nadjenuti pile i zatvoriti otvor. Pile omotati slaninom i zavezati koncem, a zatim ga kuhati u kotliću, s dovoljno hladne vode da bude pokriveno. Na kraju dodati pileće noge i želudac. Za vrijeme kuhanja postepeno i oprezno soliti. Neka vri polagano, ali se ne smije dizati poklopac. Nakon 1 sat dodati povrće i nastaviti s kuhanjem još 1 sat. Juhu uslužiti s kockicama pržena kruha, a pile staviti na pladanj i okružiti povrćem.

Pile na engleski način

Pile ispečeno u komadu i ohlađeno narezati na više komada. Komade pileta staviti u marinadu od ulja i limunova soka, uz dodatak sitno nasjeckana luka i peršuna, soli i papra. Komadi pileta moraju biti u marinadi oko šest sati. Zatim se vade, valjaju u brašno i brzo peku na maslacu. To se mora brzo učiniti, a maslac ne smije biti prevruć. Uz pile se uslužuje salata glavatica, salata od rajčica ili od krastavaca.

Pile a la Marengo

SIROVINE:
1 mlado pile,
130 g sitnih šampinjona,
2 žlice crna vina,
6 žlica maslinova ulja,
20 g maslaca,
2 žlice brašna,
1 žlica ukuhane rajčice,
2 režnja češnjaka,
100 g sirove dimljene šunke, 4 jaja,
4 komada prepržena kruha, 1 limun, sol, papar, peršun i ostale mirodije.

POSTUPAK:
Oprane i očišćene (ali ne i narezane) šampinjone preliti kipućom slanom vodom zakiseljenom limunovim sokom. Nakon nekog vremena šampinjone izvaditi, a tekućinu spremiti. Očistiti, narezati pile i ispeći ga na jakoj vatri u posudi s uljem i s mirodijama. Poslije 20 minuta izvaditi manje komade piletine i staviti ih na toplo. Ostale komade peći dok ne omekšaju. U međuvremenu pripremiti zapršku od maslaca i od brašna. Kad su svi komadi pileta pečeni, izvaditi ih i ocijediti ulje, a dodati zapršku. Ponovno poslagati sve komadiće pileta, dodati ukuhanu rajčicu, vino, šampinjone, zgnječeni češnjak, 4 žlice tekućine kojom su preliveni šampinjoni i ostaviti da polako vri (nikako naglo). Dotle ispržiti na ulju na kojemu se peklo pile najprije kruh, pa ga izvaditi i zatim ispržiti jaja na oko. Ispržiti i šunku narezanu na kockice. Na pladanj složiti komade piletine, preliti ih umakom od šampinjona, pa ukrasiti isprženim kruhom, šunkom i jajima.

Za svečane prilike oko pileta poslagati rakove.

Hladno pile u marinadi

POSTUPAK:
Pile razrezati na komade. Ugrijati ulje u zemljanoj zdjeli, ispržiti komade piletine da budu zlataste boje (ne dopustiti da se napravi kora). Na piletinu dodati sastojke za marinadu: vino, ocat, češnjak, zrna papra, limun i naranču, oljuštenu i narezanu na kolute. Posoliti i u toj ga marinadi kuhati oko 1 sat. Paziti da komadi piletine budu uvijek pokriveni umakom, dodavajući, ako je potrebno, vino i ocat u omjeru 4 : 1. Kad je sve kuhano ostaviti pile da se ohladi pokriveno marinadom. Uslužuje se hladno, pa tako može stajati u hladnjaku i nekoliko dana.

SIROVINE:
pile od 1/5 kg,
4 žlice maslinova ulja,
2 režnja češnjaka,
1 limun,
pola naranče,
10 zrna papra,
2 lovorova lista,
2 vinske čaše bijela vina,
pola čaše vinskog octa,
sol.

Pile na južnoamerički način s grahom

POSTUPAK:
Oljuštiti luk i mrkve, izrezati ih na režnjeve. Isto učiniti i sa slaninom. Razdijeliti pile u osam dijelova. Posoliti i popapriti. Na ugrijanom ulju ispržiti slaninu, dodati komade piletine da se i oni poprže, a zatim ih izvaditi. Na ulju pirjati luk i mrkvu. Uliti juhu, a zatim dodati kolut limuna, grožđice, ocat i bijeli grah. Sve pirjati još 15—20 minuta. Limun prije služenja izvaditi.

SIROVINE:
1 veće pile, 3 luka,
2 mrkve,
50 g suhe slanine, sol,
papar, 4 žlice ulja,
1/8 l juhe, 1 kolut limuna,
50 g grožđica, 1 žličica
octa, 1/2 kg bijelog
kuhanog graha.

Pile na indijski način

POSTUPAK:
Odrezati kokosov orah iznutra i staviti ga u posudu sa pola litre hladne vode, pa pustiti da počiva 10 minuta, zatim sve skupa staviti na ubrus, koji se mora dobro stisnuti tako da se sve iscijedi u posudu. Ako je kokos suh, valja učiniti to isto, samo staviti u toplu vodu. Pile izrezati na komade, uvaljati ih u brašno, zažutiti na ulju, dodati nasjeckan luk i češnjak, izrezanu jabuku, rajčice, mrvice, malo soli i pustiti da zakuha. Preliti zatim konjakom, naribati oraščić i na sve dodati kokos. Kuhati u pokrivenoj posudi oko 1 sat. Rižu kuhati oko 16 minuta u slanoj vodi, oprati pod tekućom vodom i osušiti. Staviti je u vatrostalnu zdjelu i u mlaku pećnicu da se osuši, pažljivo je miješajući vilicom. Kad se zrna riže odijele, dodati maslac, odozgo poslagati komade piletine, a posebno uslužiti sok procijeđen kroz sito i u koji je dodano malo limunova soka.

SIROVINE:
1 veće pile,
1/2 svježeg kokosa ili
100 g suhog kokosa,
maslac, 1 luk,
1 režanj češnjaka,
1 žličica ukuhane rajčice,
1 jabuka,
1 žlica konjaka,
muškatni oraščić,
začini (lovor, majčina dušica i cimet), brašno,
sok od 1/2 limuna,
400 g riže.

Pile na mediteranski način

SIROVINE:
1 mlado pile, 6 luka, 1 konzerva fileta, 2 konzerve srdjelice u ulju, 2 režnja češnjaka, lovor, peršun, 1 čaša maslinova ulja, 2 žlice kapara, 100 g maslaca, sol.

POSTUPAK:
Nasjeckati češnjak, luk i peršun pa sve polako pirjati na maslinovu ulju skupa s lovorom. Dodati komade piletine, poklopiti i pustiti da vri oko 1 sat na laganoj vatri; često okretati i paziti da ne zavri. Posebno smrviti filete i srdjelice u ulju, od toga napraviti umak s maslacem otopljenim u jednoj maloj zdjelici na vrlo slaboj vatri. Dodati kapre. Poslužiti uz pile posebno u zdjelici za umak, ali se tim umakom piletina može i preliti.

Pile na lijepi način

Od vrata, krila i želuca kuhati juhu jedan sat. Odmah na početku dodati korijen celera, lišće celera i peršuna, malo poriluka i mrkve. Osim toga pržiti na ploči štednjaka nekoliko debelih ploški luka, pa i taj luk dodati juhi. Kada je juha kuhana, staviti u nju pile, dodati sol i kuhati dok bude mekano. U međuvremenu u pari promućkati 6 žumanjaka s nešto vode i zatim dodati 3/4 l vrhnja i fino sjeckanog ekstragona. Ta mješavina ne smije vreti, pa je tučemo tako dugo dok postane pjenasta. Kada je pile kuhano, izvaditi ga iz juhe i razrezati na komade. Pile se garnira u zdjeli i prelijeva dobijenim umakom. Uz to se uslužuju zrnato kuhana riža i salata glavatica.

Pile na poljski način

Očišćeno i dobro osušeno pile napuniti slijedećim nadjevom: u mlijeku nakvašen bijeli kruh, pomiješan sa 1 jajetom, sa solju, s paprom i s kockicama slanine koja je prethodno malo popržena. Trbušnu šupljinu sašiti. Pile pirjati u nešto maslaca i u nešto bijela vina uz češće polijevanje.
Prilog: kuhani krumpir i kompot od krušaka.

Pečeno pile na talijanski način

SIROVINE:
1 veće pile, sol, papar, 1 žličica mljevene crvene paprike, 80 g maslaca, 5 glavica luka, 2 zelene i 2 crvene svježe paprike, 50 g gusto ukuhane rajčice.

POSTUPAK:
Pile razrezati na osam komada. Posoliti ga i posuti mljevenom paprikom. Maslac zagrijati u jednoj posudi i na njemu ispržiti piletinu sa svih strana. Izvaditi pileće komade. U maslac u kojem se pile pržilo staviti narezan luk i na rezance izrezane crvene i zelene paprike, pa pirjati desetak minuta. Zatim dodati ukuhanu rajčicu, preostalu mljevenu papriku i komade piletine. U otvorenoj posudi pirjati još 15 — 20 minuta. Posoliti i popapriti. Može se uslužiti s pirjanom rižom.

Pile na španjolski način

POSTUPAK:
Paprike peći na umjerenoj vatri u pećnici oko 3/4 sata. Komade razrezanih pilića ispržiti na maslinovu ulju s očišćenim i nasjeckanim češnjakom. Posoliti i popapriti. Kad meso požuti, dodati pršut izrezan na komade i usitnjen luk. Čim luk omekša, dodati rajčicu, ispečenu papriku (očišćenu od sjemenja i okomito razrezanu na rezance). Pirjati polagano sve dok pile omekša, dakle 40 — 60 minuta. Malo vode dodati samo ako se primijeti da bi moglo prigorjeti (tako pripremljeno pile smatra se pečenim i ne smije biti u umaku).

SIROVINE:
2 mlada pileta (već prema težini), 1 luk,
2 režnja češnjaka,
250 g ukuhane rajčice (guste), 100 g sirova pršuta u jednom komadu,
2 žlice maslinova ulja,
sol, papar,
6 svježih crvenih paprika.

Pile na rimski način

U mlijeko umočiti i zatim istisnuti 150 g bijela kruha, bez korice. Takav se kruh miješa s fino nasjeckanim prethodno zapečenim komadima slanine i luka. Zatim se dodaju na kocke nasječen celer i dvije žlice ribana parmezana, sol i papar. Pile iznutra namazati solju, paprom i češnjakom, zatim ga napuniti spomenutom masom i trbušni otvor sašiti. Izvana namazati pile maslinovim uljem i peći u pećnici oko dva sata. Kao prilog nudi se mladi grašak ili salata glavatica.

Pile na portugalski način

Pile razrezati na četiri dijela: prsa, hrbat i gornji i donji dio nogu. Ti se dijelovi peku u tavi na mješavini od polovinu maslinova ulja i polovinu maslaca. Uz to se dodaje narezan luk. Kada luk poprimi zlatnožutu boju, a meso se počne rumeniti, uliti u tavu čašu prošeka. Pirjanom mesu dodati kokošju juhu i pire od rajčica. Gotovo se pile uslužuje s rižom i s pečenim najčicama, posutim peršunom. Umak se posebno uslužuje.

Pile punjeno vrganjima

POSTUPAK:
Sitno izrezati pileća jetra, želudac i srce, 1 luk, 1 režanj češnjaka, 100 g gljiva i zeleni peršun. Dodati jaje i žemlju prethodno namočenu u mlijeko i istisnutu. Sve dobro promiješati. Tim nadjevom napuniti očišćeno i izvana posoljeno pile. Peći ga na malo ulja i povremeno ga okretati. U međuvremenu 1 sat kuhati preostale gljive s lukom i sa češnjakom, s 3 žlice vode i s malo ulja. Prije posluživanja pile okružiti tim gljivama.

SIROVINE:
1 veće pile, 2 luka,
2 režnja češnjaka,
zeleni peršun,
60 g vrganja ili nekih drugih proljetnih gljiva,
1 jaje, 1 suha žemlja,
malo mlijeka, ulje, sol, papar.

Pile »Omar«

SIROVINE:
1 veće pile, sol, majčina dušica, lovor, kozlac (ili običan luk), ružmarin, karanfilić, 1 mrkva;
za umak: 2 žlice ulja, 3 žlice brašna, 2 žličice gusto ukuhane rajčice, 1 žličica samljevene crvene paprike, 80 g ribanog parmezana, 2 dcl vrhnja, sol.

POSTUPAK:
Pile očistiti i izrezati na komade, pa ga kuhati u pola litre slane vode sa svim navedenim začinima. Kuhati sat i pol na posve laganoj vatri. Zatim izvaditi komade piletine na vatrostalni pladanj. U manjoj posudi od ulja i brašna napraviti zapršku, dodati rajčice, zaliti s pola litre juhe u kojoj se kuhalo meso. Dodati papriku i soli pa kuhati nekoliko minuta. Skinuti s vatre, dodati vrhnje i naribani parmezan. Tim umakom preliti piletinu i staviti je u vruću pećnicu da umak dobije boju. To se jelo može prirediti dan ranije, pa se prije usluživanja samo stavi u pećnicu.

Pile pečeno na ražnju s povrćem

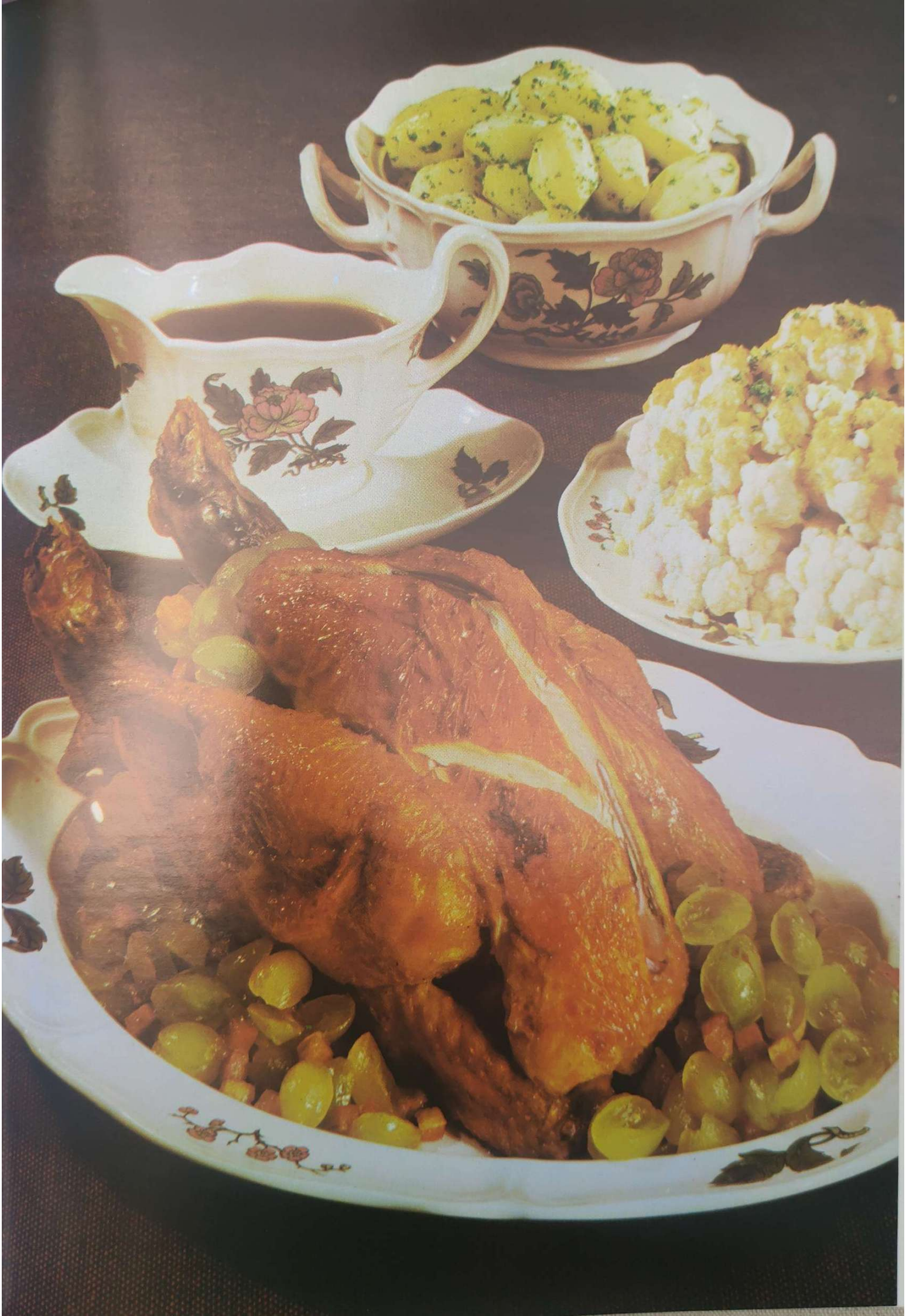
SIROVINE:
1 pile srednje veličine, 2 žlice ulja, 60 g maslaca, mrvice od bijela kruha, sol, papar, nekoliko glavica luka, vezica mrkve, 1 pregršt zelenih mahuna, 150 g slanine, 800 g mladog krumpira, 1 dcl vrhnja.

POSTUPAK:
Posoliti i popapriti pile iznutra pa cijelo premazati uljem. Staviti ga na ražanj, a ako ražnja nema pri ruci, peći ga na pladnju u pećnici oko 30 minuta. Neprekidno ga okretati sve dok cijelo ne postane zlatnožute boje. Izvaditi pile s ražnja ili iz pećnice i brzo ga namazati s maslacem, posoliti, posuti mrvicama i gore staviti nekoliko listića maslaca. Pile opet staviti u pećnicu, a na pladanj ispod ražnja uliti dvije ili tri žlice vode. Peći na umjerenoj vatri oko desetak minuta, vlažeći pile često sokom s pladnja. U međuvremenu izrezati slaninu na velike kocke. Oguliti i narezati krumpir. Staviti malo ulja u zdjelu, a slaninu i luk zažutiti na ulju. Dodati krumpir i pržiti ga. Začiniti. U slanoj kipućoj vodi posebno skuhati mrkvu i mahune, procijediti ih i pomiješati sa slaninom i krumpirom. To složiti oko pečenog pileta i preliti sokom od pečenja i vrhnjem.

Pile s artičokama i vermutom

SIROVINE:
1 pile, 1 kg artičoka, 3 režnja češnjaka, 1 žlica vermuta, 3 žlice vrhnja, 2 žlice ulja, malo vlasca, sol, papar, vinski ocat.

POSTUPAK:
Pile očistiti pa ga narezati na 8 komada. Od artičoka izvaditi samo sredinu. Na maslacu ispržiti komade pileta, dodati nasjeckan vlasac, poklopiti i ostaviti da se peče petnaestak minuta. U međuvremenu u slanoj i zakiseljenoj vodi skuhati sredinu od artičoka (mogu se kupiti u konzervi). Nakon 15 minuta artičoke narezati na manje komade i dodati piletu. Istodobno dodati i ostale sastojke. Neka vri na slaboj vatri još 25 minuta.



Pile pečeno u aluminijskoj foliji

POSTUPAK:
U unutrašnjost pileta staviti oraščić, maslac i mažuran, pa ga obložiti tankim listićima slanine. Uviti ga u aluminijsku foliju i nataknuti na ražanj. Kad pile omekša, skinuti aluminijsku foliju, peći ga dalje sve dok požuti. Zatim skinuti listiće slanine i ostaviti pile da se još nekoliko trenutaka peče.

SIROVINE:
2 mlada pileta, 300 g suhe slanine, mažuran, 2 oraščića, maslac, sol, papar.

Pirjano pile

POSTUPAK:
Izmiješati limunov sok, maslinovo ulje, nasjeckan luk, 1 žlicu nasjeckana zelenog peršuna i ispeći. Na tom umaku pirjati očišćeno i na komade izrezano pile otprilike pola sata. Zatim izvaditi komade piletine iz umaka, uvaljati ih u brašno, preliti čašom vina i ponovo staviti u umak. Dodati ukuhanu rajčicu i ostaviti da vri još jedan sat. Iskrenuti na pladanj i posuti sitno nasjeckanim vlascem.

SIROVINE:
1 veće pile, 1 limun, 3 žlice maslinova ulja, 1 luk, zeleni peršun, sol, papar, 1 čaša vina, 1 žlica ukuhane rajčice, vlasac.

Pile sa češnjakom

POSTUPAK:
Pile očistiti, posoliti ga i popapriti izvana i iznutra, pa u unutrašnjost staviti dio svih mirodija i začina. U vatrostalnu zdjelu staviti ulje i neočišćene, samo oprane, režnjeve češnjaka, u sredinu pile, a oko njega i po njemu sve mirodije i začine. Posudu hermetički zatvoriti i poklopac prilijepiti s malo tijesta, kako ne bi moglo izaći ni malo pare. Peći sat i pol i posudu otklopiti tek na stolu.

SIROVINE:
1 veće pile, nekoliko grančica majčine dušice, lovor, 200 g maslinova ulja, 40 režnjeva češnjaka, nekoliko grančica ružmarina, nekoliko grančica žalfije, peršun i celer.

Pile s graškom

POSTUPAK:
Pile staviti u pećnicu da se na maslacu i ulju peče oko 60 — 70 minuta. Napola pečeno posoliti i popapriti. U međuvremenu pripremiti povrće. Ostrugati mrkve, oljuštiti tikvice i oprati ih. Sve to staviti u zdjelu, dodati 30 g maslaca, sol, šećer, pa pokriti vodom. Neka lagano vri nepoklopljeno sve dok se voda ispari (oko 1/2 sata). U poklopljenoj posudi posebno pirjati očišćen grašak sa 2 dcl vode, 50 g maslaca s lučicama, sa stručkom peršuna, sa solju, s paprom, sa šećerom. Pirjati oko 30 minuta. Pile uslužiti okruženo povrćem, posutim nasjeckanim peršunom.

SIROVINE:
1 veće pile, 20 g maslaca, 1 žlica ulja, sol, papar, 200 g tikvica, 300 g mrkve, 100 g maslaca, sol, 1 kocka šećera, 1 kg mladog graška, 10 malih komada luka, 1 stručak peršuna, sol, papar, 1 kocka šećera, nasjeckan peršun.

Pile s hladetinom

SIROVINE:
1 veće pile, 1 limun,
1 luk, 1 mrkva,
2 stručka celera, mirodije,
50 g dimljene slanine,
1 čaša bijela vina,
juha od pileće iznutrice;
za hladetinu:
vrećica želatine,
1 čaša crna vina,
zeleni peršun.

POSTUPAK:
Od pileće iznutrice skuhati juhu. Posebno pirjati krupno sjeckano povrće sa slaninom. U to dodati pile i pirjati na laganoj vatri. Za vrijeme pirjanja okrenuti pile, ali paziti da se odviše ne zacrveni. Dodati mirodije, preliti bijelim vinom i pustiti da se pirja na jakoj vatri sve dok ostane gotovo suho. Zatim preliti toplom juhom tako da pokrije meso, poklopiti i pustiti da vri na umjerenoj vatri. Ocijediti pile i kad se ohladi, razrezati na šest komada. Procijediti umak u kome se kuhalo, dodati limunov sok, crno vino, otopljenu želatinu, ostaviti da polako vri. Začiniti. Kad je hladetina mlaka, njenim većim dijelom preliti komade piletine, a zatim ih poslagati na rešetku i ostaviti da se potpuno ohlade pa ih tek nakon toga složiti na pladanj. Ostatak hladetine istresti na plosnatu dasku da bude debela oko 1,5 cm. Kad se posve stvrdne, izrezati je na mjesece čašom oštra ruba. Te polumjesece rasporediti na pladanj oko piletine i ukrasiti peršunom.

Pile s limunom na roštilju

SIROVINE:
1 veće pile,
3 limuna,
200 g riže,
1 žlica ulja,
crvena paprika,
40 g maslaca,
sol, papar, peršun,
crne masline.

POSTUPAK:
Iscijediti sok od 1 limuna. Opranu limunovu koru izrezati na sitne kockice pa je zajedno sa solju i paprom staviti u unutrašnjost pileta. Ovlažiti pile polovinom limunova soka, peći ga na roštilju 25 minuta i onda na njega nakapati preostali limunov sok. Peći ga još 30 minuta i postepeno snižavati temperaturu. U međuvremenu staviti rižu na vruće ulje u zdjelu debela dna i umiješati drvenom žlicom. Isprženu rižu preliti kipućom vodom (dva i pol puta obujma riže). Poklopiti zdjelu i pustiti da se riža kuha dvadeset minuta na laganoj vatri, zatim je ukloniti da se u vlastitoj pari skuha do kraja. Izrezati 2 limuna na tanke ploške, staviti ih u hladnu vodu i kuhati ih polagano sve dok im kora omekša. Posebno otopiti maslac sa crvenom paprikom, s paprom i sa solju. Pečeno pile staviti na topli pladanj, oko njega posložiti kriške kuhanog limuna, a na posebni tanjur staviti rižu. Zatim pile i rižu preliti otopljenim maslacem sa začinima i s peršunom. Među kriške limuna staviti crne masline.

Pile s kozlacem

SIROVINE:
1 veće pile,
2 žlice nasjeckana kozlaca,
1 žlica brašna,
1 čaša bijela vina,
2 žlice vrhnja,
2 žlice ulja.

POSTUPAK:
Komade piletine pirjati 10 minuta na ulju. Dodati 2 žlice nasjeckana kozlaca i 1 žlicu brašna, doliti 1 čašu bijela vina i pokriti zdjelu, pa ostaviti da se pirja oko 1 sat. Prije usluživanja komade piletine rasporediti na pladanj. U sok u kojem se pirjalo pile dodati 2 žlice vrhnja i malo svježeg kozlaca. Dobro izmiješati, pa zatim umakom preliti.

Pile s krumpirom

POSTUPAK:
Narezati pile na 8 komada i polako ih peći na maslacu oko pola sata. Posoliti i popapriti. U vatrostalnu zdjelu s poklopcem, namazanu maslacem, staviti usitnjen krumpir, a na njega napola pečenu piletinu. Doliti malo kipuće vode u sok u kojem se peklo pile, zatim dodati vino, pa time preliti piletinu, a onda sve zaliti vrhnjem. Poklopiti zdjelu i staviti da se peče u toploj pećnici još oko pola sata.

SIROVINE:
1 veće pile,
400 g krumpira,
1/2 čaše vina,
2 dcl vrhnja,
maslac, sol, papar.

Pile s krumpirom i artičokama

POSTUPAK:
Pile izrezano na komade peći na ulju sa 1/2 kg krumpira izrezanog na četvrtine, 6 sredina artičoka izrezanih na ploške. Začiniti, doliti 1 čašu pileće ili goveđe juhe, pokriti i peći u vrućoj pećnici. Izrezati luk u kolute, uvaljati ih u brašno i ispržiti. Na pladanj staviti pile i okružiti ga povrćem. Posuti nasjeckanim zelenim peršunom.

SIROVINE:
1 veće pile,
1/2 kg krumpira,
6 artičoka,
pileća i goveđa juha,
6 glavica luka,
malo brašna, ulje, peršun,
sol.

Pile s mladim lukom

POSTUPAK:
U posudi zagrijati ulje. Pile očistiti, oprati, narezati na manje komade i posoliti. Staviti ga na vruće ulje da sa svih strana dobije lijepu zlatnožutu boju. Tada dodati nasjeckane bijele dijelove mlada luka i mrkve (prethodno očišćene, oprane i narezane na ploške). Dodati malo vode i pirjati oko jedan sat, dok posve omekša. Prije usluživanja dodati vrhnje. Zeleni dijelovi mlada luka mogu se narezati tako da se dobiju ukrasni kolutići. Komade pileta staviti na pladanj, preliti umakom, a okolo poslagati ukrasne kolutiće zelenog dijela mladog luka. Provjeriti da li je umak dovoljno slan!

SIROVINE:
1 veće pile,
2 vezice mladog luka koji već ima glavice,
2 mrkvice,
1 dcl vrhnja,
5 žlica ulja,
sol, malo ulja.

Pile s lukom

POSTUPAK:
Razrezati pile na osam komada, staviti ga da se se pirja na jakoj vatri sa 3 žlice maslinova ulja. Dodati 2 limuna, oprana i izrezana na tanke ploškice, desetak krišaka luka, sol, papar. Poklopiti pile, ali tako da para ipak može malo izlaziti. Pirjati sve dok piletina omekša, ali povremeno okretati komade mesa. Uslužiti s mahunama na maslacu.

SIROVINE:
1 veće pile,
3 žlice maslinova ulja,
2 limuna,
10 glavica luka,
sol, papar.

Pile s majčinom dušicom

SIROVINE:
1 veće pile,
malo brašna,
3 žlice ulja,
1 žlica majčine dušice,
2 žlice maslaca,
sol, papar,
1 žlica vinskog octa.

POSTUPAK:
Izrezati pile na komade, lagano ga posuti brašnom i peći na jakoj vatri sa 3 žlice ulja. Posuti sa 1 žlicom nasjeckane majčine dušice i peći još 5 minuta, pritom neprekidno okretati komade piletine. Dodati zatim 2 žlice maslaca, sol, papar. Smanjiti vatru i pirjati u nepokrivenoj posudi oko 30 minuta, povremeno okretati komade piletine. Prije usluživanja preliti žlicom dobrog vinskog octa.

Pile s nadjevom od suhih šljiva

SIROVINE:
1 veće pile,
130 g suhih šljiva,
40 g suhih grožđica,
100 g mljevenog mesa,
1 odrezak slanine,
50 g luka,
malo maslaca,
1 žličica brašna,
1 odrezak slanine za omatanje pileta,
sol, papar, peršun,
1/2 l kokošje juhe,
lovor, majčina dušica.

POSTUPAK:
Preko noći namočiti šljive i grožđice u 1/2 l vode. Drugi dan ih u toj istoj vodi kuhati 10 minuta, zatim ih izvaditi i nasjeckati. Isto tako nasjeckati pileća jetra i želudac. Mljeveno meso pirjati na malo maslaca oko 5 minuta. U to dodati šljive i grožđice, posoliti i popapriti. Tim nadjevom nadjenuti pile. Zavezati ga i omotati komadom slanine. U posudi na maslacu ispržiti male okrugle glavice luka sa slaninom narezanom na kockice. Kada dobiju lijepu boju, izvaditi ih. Na maslacu ispeći pile tako da sa svih strana dobije lijepu boju. Opet staviti luk i slaninu, dodati kokošju juhu, sol, papar, lovor i majčinu dušicu. Poklopiti posudu. Neka lagano vri oko 1 sat i petnaest minuta. Kad je pile pečeno, odnosno kuhano, izvaditi ga i držati na toplom. Izmiješati 20 g maslaca s brašnom i zaliti sokom od pečenja. Neka vri još 5 minuta. Provjeriti da li je dovoljno začinjeno, izvaditi lovor i majčinu dušicu i umak poslužiti uz pile.

Pile s paprikom

SIROVINE:
1 veće pile,
1 luk, 1 mrkva,
korijen celera,
list lovora,
peršun brašno,
čaša bijela vina,
1/2 kg paprike (žutih ili zelenih),
maslac, ulje, sol.

POSTUPAK:
Očistiti i oprati pile, pa ga narezati u komade i staviti u posudu u kojoj je već zagrijana žlica ulja i 30 g maslaca. Kad meso zažuti dodati narezan luk, celer i mrkvu, nasjeckan peršun i list lovora. Omekšanom povrću dodati malo brašna, pa miješati još nekoliko minuta i dodati vino. Paprike oprati, osušiti, prerezati po sredini i odstraniti sjemenke. Zatim ih narezati na rezance i dodati piletu. Pirjati ih nekoliko minuta, dodati šalicu tople vode, posoliti koliko je potrebno, pa kuhati još oko pola sata. Ako je umak suviše rijedak, pustiti da još malo vri. Uslužiti toplo.

Pile s vinom

POSTUPAK:
Pile izrezati na komade. Polovinu ulja staviti u posudu da se zagrije skupa s maslacem. Dodati nasjeckan vlasac i peršun i na tome pirjati komade piletine. Kad lijepo požuti dodati limunov sok. Začiniti. Složiti komade piletine na pladanj. U međuvremenu dodati bijelo vino soku u kojem se pirjala piletina. Izvan vatre naglo umutiti dva žumanjka. Umakom preliti piletinu i posuti ribanim grojerom. Peći umjereno u vrućoj pećnici 30 minuta. Uslužiti u istoj zdjeli u kojoj se peklo.

SIROVINE:
1 veće pile,
1 čaša bijela vina,
2 žumanjka, 1/2 limuna,
100 g ribanog grojera (može i kakav drugi sir za ribanje), 50 g maslaca,
peršun, vlasac, sol,
papar, 2 žlice ulja.

Pile s vrhnjem

POSTUPAK:
Rastopiti 40 g maslaca i na njemu ispržiti pile da dobije zlatastu boju, zatim ga posoliti i popapriti, pa pola sata peći na laganoj vatri. Nakon toga pile izvaditi i razrezati. Posudu opet pristaviti na laganu vatru, dodati bijelo vino i miješati. Ukloniti s vatre i dodati limunov sok. U posebnoj zdjeli miješati žumanjke, vrhnje i škrob. Sok od pečenja ukloniti s vatre, dodati žumanjke i miješati sve dok smjesa postane posve glatka. Komade piletine složiti u zdjelu namazanu maslacem, posuti parmezanom i preliti umakom. Odozgo poslagati i listiće maslaca pa u toploj pećnici peći desetak minuta. Uslužiti u istoj zdjeli u kojoj se i peklo.

SIROVINE:
1 veće pile,
50 g parmezana,
2 jaja, limun,
60 g maslaca,
1 dcl vrhnja,
čaša bijela vina,
mrvice, sol, papar,
peršun, škrob.

Pile sa začinskim povrćem

POSTUPAK:
Oprati i očistiti povrće, mrkve izrezati na kriške, celer na štapiće, luk na ploške, očistiti krumpir, oprati grašak pa sve dobro ocijediti. Pripremiti pile: očistiti ga, oprati, izrezati na komade, uvaljati u brašno. U vatrostalnu zdjelu, u kojoj će se poslije uslužiti, otopiti maslac i uliti ulje. Ispržiti komade piletine da požute sa svih strana. Zatim dodati očišćeno povrće i preliti s toliko juhe koliko je potrebno da sve pokrije. Kad zavri kuhati na slaboj vatri oko 3/4 sata i neprekidno miješati. Deset minuta prije usluživanja dodati masline i rajčice, podesiti vatru tako da se umak dovoljno zgusne.

SIROVINE:
1 veće pile,
malo brašna, ulje,
maslac, 4 mrkve,
1 celerov korijen, 1 luk,
800 g mladog krumpira,
1 kg graška,
nekoliko maslina,
1 litra juhe,
ukuhana rajčica, sol.

Pile u mahunama

POSTUPAK:
Pile očistiti, oprati i razrezati ga na male komade i komade staviti u posudu s uljem. Tako peći na jakoj vatri dok zažuti pa onda posoliti i dodati toliko tople vode da meso bude pokriveno. Ako se meso i brašno dobro ne zažuti, sok će biti odviše svijetao i bez mirisa. Mahune oprati i razrezati napola, pa ih dodati mesu i dalje kuhati.

SIROVINE:
1 veće pile,
1 kg mahuna,
ulje, brašno, sol.

Pile u hladetini

SIROVINE:
Jedno pile od 1,20 kg,
1 luk, 1 mrkva,
celer, 1 vrganj,
1 paketić želatine,
žličica konjaka,
šalica majoneze,
nekoliko krastavaca,
sol, papar.

POSTUPAK:
Očišćeno i oprano pile kuhati u slanoj vodi u koju su dodani luk, mrkva i celer. Ne smije biti previše vode. Kuhano pile skinuti s vatre i ohladiti u juhi, zatim ga izvaditi, razdijeliti na 4 dijela, valja nastojati da se izvadi što više kostiju, ali da se ne ošteti meso. Tada meso poslagati na tanjur otprilike onako kako izgleda cijelo pile. U ohlađenu juhu (oko 1/2 litre) staviti želatinu, dodati konjak i preliti preko pileta, ukrašenog ploškama pirjanog vrganja. Tanjur staviti u hladnjak i kad se hladetina stvrdne, rubove tanjura ukrasiti majonezom i narezanim krastavcima.

Pile u hladetini od vina

SIROVINE:
2 mala pileta;
juha: 5 malih mrkva, mirodije, majčina dušica, lovor, peršun, 1 ili 2 luka, 1 čaša bijela vina, sol, papar;
umak: 50 g maslaca, 40 g brašna, 4 dcl pileće juhe, sok od 1/2 limuna, 4 žumanjka, 1,5 dcl vrhnja, crvena paprika po volji;
hladetina od vina: 1/2 l pileće juhe, 1 čaša vina, 30 g želatine u prahu.

POSTUPAK:
Piliće kuhati sa svim potrebnim sastojcima, napola prelivene vodom. Kada budu kuhani, skinuti im kožu, razrezati ih i ostaviti da se ohlade. Umak pripremiti tako da se u rastopljeni maslac stavi brašno, malo se isprži i zalije toplom juhom. Izmiješati, kuhati i dodati limunov sok, zatim žumanjke istučene s vrhnjem pa sve ostaviti da se dobro ohladi. Komade pilića umočiti u umak i staviti ih da se ohlade i stvrdnu u hladnjaku. Hladetinu pripremiti na slijedeći način: želatinu otopiti u toploj juhi, dodati vino, a onda je procijediti. Dio mlake i još tekuće želatine staviti na dno zdjele da se ohladi. Na to polagati piletinu s umakom i preliti preostalom hladetinom.

Pileća prsa na španjolski način

SIROVINE:
4 polovine pilećih prsa (mogu biti i drugi komadi pileta), 1 crveni luk,
1 zelena i jedna crvena paprika, 4 rajčice,
150 g šampinjona,
1 šalica riže i
1,5 šalice bistre pileće juhe,
1 dcl slatkog vina.

POSTUPAK:
Razrezane komade piletine posoliti i popapriti, zatim ih staviti u tavu na vruće ulje i ispeći sa svih strana da koža postane rumenosmeđa. Tada meso izvaditi, u ulje staviti sitno nasjeckan luk i pirjati ga dok dobije zlatnožutu boju. Dodati manje komade narezanih šampinjona, promiješati češće i dodati 1 dcl vina »marsala« (ili našeg prošeka, slatke malvazije). Narezati paprike na rezance, a oguljene rajčice na kocke i to dodati uz malo narezanog češnjaka šampinjonima. Sve pirjati na slaboj vatri 5 minuta, pritom dodati čistu pileću juhu (malo - pomalo), pa dodati meso, doliti još ostatak juhe i pirjati 20 do 25 minuta. Pirjati rižu u pilećoj juhi i prema želji dodati malo praha od šafrana. U zdjelu staviti pirjanu rižu, na nju piletinu, pa sve preliti sokom. Uz to servirati neku salatu. U Španjolskoj se uz ovo jelo uslužuje salata od graha začinjena uljem, octom, lukom, solju i paprom.

Pile u majonezi

POSTUPAK:
Pile očistiti, oprati i razrezati na manje komade. Svaki komad zamotati u ploške slanine, zaviti koncem i staviti u hladnu vodu. Dodati začine, povrće i gljive pa kuhati. Kad meso omekša izvaditi ga iz juhe i staviti da se potpuno ohladi. U međuvremenu načiniti majonezu. Posoliti je i popapriti, pa dodati malo vrhnja. S piletine skinuti suhu slaninu i sve komade mesa staviti u majonezu.

SIROVINE:
1 pile, sol, 6—8 veoma tankih ploški suhe slanine, 1 dcl vina, 1 dcl vinskog octa, 100 g gljiva, sol, papar, začinsko povrće; za majonezu: 2 žumanjka, 3 dcl ulja, malo soli i posve malo vrhnja.

Pile u umaku

POSTUPAK:
Razrezati pile na komade, ispržiti ga na maslacu da dobije lijepu boju. Zatim ga izvaditi, a na maslac staviti brašno. Kad brašno malo potamni, doliti mu malo tople juhe ili vode, da se dobije umak. Dodati nasjeckane mirodije, malo naribanog muškatnog oraščića, sol i papar. Miješati sve dok ne zavri. Zatim komade pileta opet staviti natrag, pokriti poklopcem i lagano kuhati otprilike 40 minuta. U vrhnje umiješati žumanjak i uz miješanje ga uliti u umak. Umak s žumanjkom ne smije vreti. Uslužiti veoma toplo.

SIROVINE:
1 veće pile, 60 g maslaca, 1 žlica brašna, mirodije, zeleni peršun, sol, papar, muškatni oraščić, 1 jaje, 2 žlice vrhnja

---

Pileća jetra s maslinama

POSTUPAK:
Zagrijati ulje u tavi. Uvaljati jetra u brašno i pržiti ih na vrućem ulju. Zatim očistiti celer, oprati ga, grubo ga naribati, dodati ga jetrima, naliti juhu i lagano pirjati. Tome dodati narezane masline i kuhati još 5 minuta, posoliti i popapriti, pa odmah uslužiti.

SIROVINE:
3 žlice ulja, 1/2 kg pilećih jetara, brašno, 1/4 kg celera, 1 mala konzerva maslina, 1 šalica juhe (kocka), sol, papar.

Pileća jetra s rižom

POSTUPAK:
Kuhati 200 g riže. Posebno na malo masti ispirjati jetra izrezana na komade. Staviti ih na toplo. U sok u kojem su se pirjala jetra staviti nasjeckan vlasac i lagano pirjati. Dodati 1/2 čaše jake goveđe juhe, 1/2 čaše vina, 4 oguljene i zgnječene rajčice. Pirjati dok se količina umaka ne smanji na polovinu, tada dodati žličicu škroba razmočenog u malo mlijeka. Kad sve provri, preliti time jetra. Posoliti i popapriti i uslužiti uz rižu.

SIROVINE:
8 pilećih jetara, 200 g riže, vlasac, 1/2 čaše jake goveđe juhe, 1/2 čaše vina, 4 oguljene i zgnječene rajčice, 1 žlica škroba, sol, papar.

Pileći lonac

SIROVINE:
Ostaci piletine ili druge peradi, 1/2 kg kiselih jabuka, 100 g grožđica, sol, papar, muškatni oraščić, 2 žlice brašna, malo mlijeka.

POSTUPAK:
Usitniti pileće meso i staviti ga u lonac. Oguliti jabuke, razrezati ih na 8 dijelova i dodati mesu. Grožđice preliti toplom vodom, ocijediti ih i dodati ostalom. Sve izmiješati i preliti toplom vodom da bude pokriveno. Lagano kuhati oko 15 minuta. Posoliti i dodati veće količine začina. Izmiješati brašno s malo mlijeka i dodati ga u lonac.

Pileći paprikaš

SIROVINE:
1 veće pile, 2/3 težine pileta luka, malo mljevene crvene paprike, 4 dcl kisela vrhnja, 2 žumanjka, 2 žlice masti.

POSTUPAK:
Očišćeno pile narezati na manje komade i posoliti, pa ga staviti na nasjeckan luk i ostaviti da se pirja u vlastitu soku. Dodati crvenu papriku. U vrhnje umiješati žumanjke, pa time preliti pile i ostaviti ga na vatri dok zavri. Provjeriti da li je dovoljno slano.

Nabodeni pilići

SIROVINE:
2 mesnata pileta, 150 g suhe slanine, malo masti, malo juhe, sol.

POSTUPAK:
Piliće očistiti i oprati. Suhu slaninu narezati na tanke režnjeve i njima nabosti prsa i batake. Peći u pećnici i zalijevati juhom.

Pečeni pilići na hamburški način

Piliće peći na maslacu u vrućoj pećnici, pri tom ih češće polijevati maslacem s nešto kokošje juhe. Pečene piliće izvaditi i staviti na pečenu plošku kruha. Prije usluživanja preliti ih vrućim maslacem.
Kao prilog uslužuju se pomfrit ili riža i neka salata.

Pohani pilići

SIROVINE:
2 mala pileta, 100 g brašna, 2 jaja, malo mlijeka, sol, 200 g mrvica, 3 žlice ulja i 3 žlice masti za prženje (ako treba dodati još), zeleni peršun, limun.

POSTUPAK:
Piliće očistiti, oprati razrezati na komade, pa kad se osuše posoliti ih. U posudicama prirediti: brašno, istučena jaja s malo mlijeka i soli i mrvice. Svaki komad piletine umočiti najprije u brašno, pa u jaja i uvaljati u mrvice. To se mora raditi veoma pažljivo da nijedan dio mesa ne bi ostao nepokriven. U tavi rastopiti mješavinu masti i ulja, pa u toplo stavljati piletinu. Pržiti poklopljeno na umjerenoj vatri da bi bilo skroz pečeno, a da korica ne zagori. Pržene komade piletine ukrasiti stručcima zelena peršuna i kolutima limuna.

Pilići u umaku od rajčica

POSTUPAK:
Piliće očistiti, posoliti i peći s malo ulja i sa žlicom juhe dok omekšaju. U međuvremenu ispržiti nariban očišćen luk, dodati oprane i narezane rajčice, limunovu koricu, doliti malo juhe i malo vina. Potpuno meke rajčice protisnuti da se dobije umak. Od brašna i maslaca načiniti rijetku i svijetlu zapršku, dodati rajčice i ostatak vina. Razrezati piliće, staviti ih u posudu i preliti umakom.

SIROVINE:
2 mala pileta, 3 žlice ulja, 1 žlica juhe, 4 — 6 velikih zrelih rajčica, 1 luk, malo limunove korice, 1 dcl bijela vina, malo brašna i malo maslaca, sol.

Pilići u vrhnju

POSTUPAK:
Svako pile razrezati na 4 dijela, pa pirjati na masti, stalno zalijevajući sokom (ako je potrebno, može se dodati veoma malo vode). Posebno na maslacu malo ispržiti mrvice, dodati zgnječeni češnjak i vrhnje. Na pladanj poslagati piliće. Sok od pečenja dodati umaku, dobro promiješati i njime preliti piliće. Posuti nasjeckanim zelenim peršunom.

SIROVINE:
2 mlada pileta, malo masti, 2 dcl vrhnja, zeleni peršun. 2 režnja češnjaka, malo mrvica i maslaca.

Ragu od pileće iznutrice i sitnine

POSTUPAK:
Suhu slaninu narezati na rezance, rastopiti je i na njoj ispržiti pileću iznutricu i sitninu. Posebno napraviti zapršku i to dodati. Posoliti, popapriti i dodati nasjeckane mirodije. Pirjati skoro cijeli sat. U međuvremenu očistiti povrće i narezati ga. Dodati ga u jelo, pa kuhati dok sve dobro omekša.

SIROVINE:
pileći vrat, glava, noge, želudac, 30 g maslaca, 12,5 g slanine (izrezane na rezance), 1 žlica brašna, ulje, peršun, majčina dušica, vlasac, sol, papar, 20 malih lučica, 1/4 kg korabice, 150 g mrkve, 1/2 kg sitnog mladog krumpira.

Popečci od piletine

POSTUPAK:
U zdjelu staviti mlijeko, ulje, sol i promiješati, tome dodati prosijano brašno skupa s praškom za pecivo i umijesiti glatko tijesto, pa ga ostaviti da počiva oko pola sata. Kuhanom piletu izvaditi kosti, narezati meso na kockice, dodati parmezan, malo ribanog oraščića i pripremljen bešamel umak. Razvaljati tijesto, ne pretanko, i narezati ga na kvadrate. U svaki staviti žličicu smjese, dobro zatvoriti rubove i peći na vrućem ulju. Čim se zažute, ocijediti ih i još tople staviti na aluminijsku foliju, pa sve umotati još u ubrus, tako da ostanu topli oko 2 sata. Dobri su i hladni.

SIROVINE:
1 kuhano pile, 100 g pršuta, 4 žlice parmezana, sol, papar, nariban oraščić;
za umak bešamel:
30 g maslaca, 30 g brašna, 1/4 l mlijeka;
za tijesto:
400 g brašna, 6 žlica ulja, mlijeko, prašak za pecivo.

Rižot s pilećim jetrima

SIROVINE:
jetra od 2 pileta,
400 g riže, 1 luk,
1 stručak celera,
1 kocka juhe,
40 g maslaca,
2 žlice ukuhane rajčice,
sol, parmezan, malo vina.

POSTUPAK:
Povrće oprati i nasjeckati, pa pirjati na maslacu. Dodati rižu i neko vrijeme pržiti, a zatim zaliti rajčicom, razrijeđenom s vodom. Od kocke prirediti juhu i njome dolijevati rižoto. Posebno na maslacu pirjati narezana jetra i zaliti ih vinom, pa to dodati u rižoto. Posoliti, posuti ribanim parmezanom i uslužiti.

Segedinski pileći lonac

SIROVINE:
1 pile, malo masti, 4 luka,
1 žlica crvene paprike,
1 žličica kumina,
1/2 l goveđe juhe (iz kocke), 250 g mrkve,
1 kg krumpira,
250 g rajčice,
sol, peršun.

POSTUPAK:
Oprano pile osušiti i podijeliti na četiri dijela, pa dijelove ispržiti na vrućoj masti da lijepo požute sa svih strana. Istodobno pržiti ploške luka. Zatim dodati kumin i papriku, pa zaliti kipućom juhom. Kuhati 20 minuta na slaboj vatri. Dodati kockice krumpira i mrkve, pa pustiti da vri još 20 minuta. Obariti rajčice, isprati ih hladnom vodom da se lakše ogule. Oguljene narezati na kocke i dodati pilećem loncu. Posoliti i posuti nasjeckanim peršunom.

Kokoš »dobre domaćice«

SIROVINE:
1 kokoš, malo ulja,
1/2 kg mladog krumpira,
6 sredina artičoka,
sol, papar,
1 čaša goveđe juhe (kocka), 6 glavica luka,
malo brašna.

POSTUPAK:
Izrezati kokoš na komade, pa komade ispeći na ulju, tome dodati 1/2 kg mlada krumpira, izrezanog na kocke, 6 sredina od artičoka, izrezanih na velike ploške, posoliti, popapriti, naliti 1 čašu goveđe juhe, poklopiti i kuhati na slaboj vatri ili u pećnici. Na deblje kriške narezati 6 glavica luka, uvaljati ih u brašno, kuhati u zdjeli iznad kipuće vode. Time ukrasiti pile prije usluživanja.

Kuhana kokoš

SIROVINE:
1 kokoš iz juhe;
topli umak od hrena ili:
3 žlice masti,
2 luka, zeleni peršun,
2 šalice riže.

POSTUPAK:
Kokoš iz juhe se može poslužiti topla uz topli umak od hrena. Osim toga se može upotrijebiti za pripremanje rižota: rižu skuhati u mnogo slane vode. U međuvremenu ispržiti na masti nasjeckan luk, staviti komade kokoši da se naglo isprže i požute, pa tome dodati dobro opranu i ocijeđenu skuhanu rižu, dodati nasjeckan zeleni peršun i sve promiješati.

Punjena kokoš u loncu

POSTUPAK:
Očistiti i razrezati kokoš tako da se može ispuniti. Tada prirediti nadjev: istisnuti namočeni kruh, sitno nasjeckati šunku, vlasac, jetra, peršun i češnjak, dodati žumanjke, posoliti i popapriti. Sašiti otvor i kokoš staviti u, po mogućnosti, zemljani lonac, u kojem već vri slana voda, s paprom u zrnu, s mirodijama i začinima. Oko kokoši poslagati sve očišćeno povrće osim krumpira. Sve mora biti obliveno vodom. Pošto se na laganoj vatri kuha sat i pol, dodati očišćen krumpir narezan na kocke i kuhati još 40 minuta. Tada izvaditi kokoš na pladanj, oko nje poslagati sve povrće i preliti vrhnjem.

SIROVINE:
1 kokoš; za nadjev: 1 šalica smrvljena suha kruha i potrebna količina mlijeka ili pileće juhe za namakanje kruha, 100 g šunke, 2 vezice vlasca, kokošja jetra, 1 šalica nasjeckana peršuna, 1 režanj češnjaka, sol, papar 2 žumanjka; za juhu: 1/2 kg mrkve, 1 poriluk, 1 celer (korijen), 1 korijen peršuna, majčina dušica, lovor, papar u zrnu, 2 žličice ukuhane rajčice, 1/2 kg krumpira, sol, vrhnje.

Kokoš u umaku od slačice

POSTUPAK:
Očišćenu kokoš posoliti nauljiti izvana i iznutra, pa peći u pećnici na umjerenoj vatri oko 2 sata. U međuvremenu je često zalijevati sokom od pečenja. Sitninu i iznutricu skuhati. Pečenu kokoš razrezati i ostaviti na toplom. Žumanjke pomiješati s octom i na posve slaboj vatri (na rubu štednjaka) miješati sve dok umak zgusne. Tada dodati juhu od sitnine i iznutrice, senf, šećer, vrhnje i rum. Sve dobro promiješati i time preliti kokoš.

SIROVINE:
1 kokoš, 1 dcl ulja,
3 dcl vrhnja,
60 g senfa,
1 žličica šećera,
1 dcl octa,
4 žumanjka,
1 dcl ruma, sol,
1/2 l juhe.

Pijevac u pivu

POSTUPAK:
Očistiti pijevca, ispržiti ga na maslacu da dobije zlatastu boju. Zatim ga posoliti, popapriti pokriti zdjelu i ostaviti da se dalje lagano peče još oko pola sata. Dodati klekovaču, staviti da se 1 minutu peče i zapaliti, a zatim staviti mažuran i uliti pivo. Dodati malo kokošje juhe, pokriti posudu i ostaviti da se lagano pirja dobrih četvrt sata, sve dok meso omekša. Tada ga razrezati na komade i složiti na topli pladanj. Poslije toga završiti umak: neka naglo vri kako bi postao što gušći i glađi. Ukloniti posudu s vatre, pa dobar komad otopljena maslaca dodati umaku. Pijevca preliti umakom i posuti nasjeckanim peršunom.

SIROVINE:
1 pijevac,
1/2 l crnog piva,
pola čašice klekovače,
100 g maslaca,
1 žlica isjeckana vlasca,
2 žlice nasjeckana peršuna
malo kokošje juhe,
1 šalica vrhnja, sol, papar,
mažuran, komad maslaca.

Pijevac na ladanjski način

SIROVINE:
pijevac, boca šampanjca, 1/4 kg šampinjona, 2 mrkve, 1 paprika, 2 vezice vlasca, 2 žlice ulja, majčina dušica, lovor, peršun, ukiseljene lučice, kozlac, nekoliko zrna papra, 30 g maslaca, 1 čaša šampanjca, 5 režnjeva češnjaka, 4 ili 5 glavica luka, sol, papar, začinsko povrće, 4 dcl vrhnja, 6 guščjih jetara (kriški), 1,20 kg krumpira, 3 jaja, 50 g ribana sira, 1 okrugla kriška pečena kruha, bubrezi i jetra od peradi.

POSTUPAK:
Pijevca marinirati 24 sata u slijedećoj mješavini: 1 boca šampanjca, 2 žlice soka u kojem su se kuhali šampinjoni, mrkva izrezana na kolutiće, nasjeckana paprika, vlasac, ulje, 4 režnja češnjaka, majčina dušica, lovor, začinsko povrće, papar u zrnu. Slijedećeg dana ispirjati komade pijevca na 80 g maslaca. Dodati narezan luk, 1 režanj usitnjena češnjaka, doliti 1 čašu šampanjca i zapapriti. Dodati marinadu, sol, papar, začinsko povrće i kuhane šampinjone. Staviti da se sve kuha sat i četvrt do sat i pol. Kad je meso mekano, izvaditi ga, a umak procijediti kroz sito. Kuhati ga sve dok se smanji na jednu trećinu. Dodati mu 3 žumanjka i 1 dcl vrhnja. Pijevca preliti umakom, a oko njega složiti ploškice guščjih jetara i druge iznutrice pirjane na malo maslaca. Uslužiti s »Byron krumpirom«. »Byron krumpir«: Neoguljene krumpire ispeći u pećnici. Zatim ih oguliti, posoliti, popapriti i viljuškom usitniti zajedno s maslacem (200 g maslaca na 1 kg pečena krumpira). Pirjati s maslacem, zaliti vrhnjem, posuti naribanim sirom i ispržiti.

Pijevac u vinu

SIROVINE:
1 pijevac, 2 žlice ulja, 2 žlice rastopljena maslaca, 2 mrkve, 1 luk, 1 režanj češnjaka, 1/2 l rizlinga, malo juhe, zeleni peršun, lovorov list, majčina dušica, papar u zrnu, malo naribanog muškatnog oraščića, sol, 50 g slatkog vrhnja, 1 žumanjak, 1 čašica rakije, sok od 1/2 limuna,

POSTUPAK:
Pijevac u vinu tipično je francusko jelo i svaki kraj ima svoj specijalitet. Pijevac u rizlingu priprema se u Alzasu, a to se radi ovako: razrezati očišćenog pijevca i ispržiti ga na mješavini maslaca i ulja. Kada dobije lijepu boju, izvaditi iz lonca, a masti dodati očišćen luk, mrkvu i češnjak (sve nasjeckano). Kada požuti, opet staviti komade pijevca i pirjati još 5 minuta. Zatim dodati rizling i malo kokošje juhe, posoliti i popapriti i dodati druge začine. Pokriti i kuhati na laganoj vatri 40 minuta. Zatim komade pijevca izvaditi, umak protisnuti, dodati mu pomiješano slatko vrhnje i žumanjke, rakiju i limunov sok. Time preliti meso na pladnju.

Kopun obložen slaninom

SIROVINE:
1 kopun, sol, limunov sok, 1/4 kg masne suhe slanine, začinsko povrće, malo juhe, zeleni peršun.

POSTUPAK:
Očišćenog kopuna iznutra posoliti pa ga nabosti komadićima slanine. Izvana ga natrljati limunovim sokom. Omotati širokim tankim ploškama slanine i zavezati koncem. U lim staviti kopuna, a oko njega skuhano začinsko povrće iz juhe, zaliti s malo juhe i peći na dosta jakoj vatri otprilike 2 sata. Kada bude pečen, skinuti mu oblog od slanine. Povrće iz juhe protisnuti, dodati sitno nasjeckanu slaninu kojom je bio obavijen, pomiješati i uslužiti u posudici za umak. Odozgo staviti sitno nasjeckan peršun.

Pečeni kopun

POSTUPAK:
Očišćenog kopuna iznutra i izvana natrljati solju i mašću. Staviti u zamašćen lim, pa u umjereno zagrijanu pećnicu. Povremeno zalijevati juhom i vlastitim sokom. Kad meso bude već prilično mekano, pojačati vatru da bi kopun dobio lijepu boju.

SIROVINE:
1 mladi kopun,
sol, malo masti i juhe od peradi (može biti koncentrat).

Kopun s rezancima

POSTUPAK:
Očišćenog i posoljenog kopuna peći na masti i zalijevati mlijekom. Skuhati rezance. Na pladanj staviti kopuna razrezanog na četvrtine, oko toga poslagati rezance, pomiješane sa sokom od pečenja.

SIROVINE:
1 kopun, 2—3 žlice masti,
malo mlijeka, sol, papar;
1/2 kg rezanaca,
sir ribanac.

Kopun sa srdjelicama

POSTUPAK:
Srdjelice posve usitniti i pomiješati s dijelom maslaca. Očišćenog kopuna posoliti iznutra i izvana i natrljati mješavinom srdjelica i maslaca. Posoliti ga i izvana. Peći u pećnici, zalijevajući maslacem.

SIROVINE:
1 kopun,
3 srdjelice,
maslac, sol.

Purica obložena suhom slaninom

POSTUPAK:
Očišćenu i osušenu puricu napuniti mirodijama, zamotati je u platno i ostaviti na hladnom ili u hladnjaku oko 24 sata. Pripremiti nadjev: nasjeckati pureće srce, jetra i suhu slaninu, pa dodati još nekoliko komada jetara od peradi i sirovu sušenu šunku, nasjeckane mirodije, luk i 1 čašu konjaka. Iz pure izvaditi trave i ispuniti je s tim nadjevom. Sašiti otvor i puru obložiti ploškama slanine. U vatrostalnu posudu staviti očišćeno povrće (mrkvu, luk i stručak celera), dodati mirodije i usred toga položiti puru. Peći je na umjerenoj vatri, a kad je napola ispečena, izvaditi je na topao pladanj. Ostale sastojke protisnuti kroz sito, ponovno staviti u vatrostalnu posudu, dodati maslac i opet položiti puru. Kad pura omekša, odmotati je i dopeći da dobije lijepu boju. Nakon sat i pol pečenja izvaditi na topli pladanj. Odstraniti masnoću od pečenja i umjesto nje dodati 1/4 l bijela vina, pa pustiti da zavri. Dodati 1/4 l kokošje juhe i 1/2 l vrhnja. Kuhati sve dok se masa smanji na polovinu. Taj umak procijediti i njime preliti puricu.

SIROVINE:
Purica, 100 g slanine,
nekoliko komada jetara od peradi, 100 g šunke,
majčina dušica,
komorač, lovor,
kozlac, bosiljak,
1 luk, 1 čaša konjaka,
mrkva, celer, maslac,
1/4 l bijela vina,
1/4 l kokošje juhe,
1/2 l svježeg vrhnja,
sol, papar.

Hladetina od purice

SIROVINE:
1 mlada purica,
korijen mrkve, peršuna i celera,
zeleni peršun i zeleni celer, 1/2 luka,
2 režnja češnjaka,
malo korabice
papar u zrnu,
sol i list želatine.

POSTUPAK:
Očistiti puricu i narezati je na komade. Staviti je u hladnu vodu, pa dodati i očišćenu iznutricu. Začinsko povrće očistiti i kuhati u komadima. Ostaviti malo zelenog peršuna za ukras. Juhu posoliti i dodati papar. Dok se kuha, stalno joj skidati masnoću. Kad meso omekša izvaditi ga iz juhe, a juhu zatim procijediti. U njoj rastopiti želatinu. Korijen mrkve narezati na zvjezdice. U dno zdjele staviti malo želatine, pa kad se stvrdne poslagati za ukras zvjezdice od mrkve i zeleni peršun, zaliti s malo hladetine, pa ponovno ostaviti da se stvrdne. Na to poslagati iznutricu i komade mesa iz kojih su povađene kosti. Zaliti ostatkom hladetine i ostaviti da se stvrdne.

Purica s maronima

SIROVINE:
1 mlada purica,
1 kg marona,
1 kocka juhe,
1/2 kg sušena mesa,
4 tanke ploške slanine,
maslac, sol,
malo kisela vrhnja.

POSTUPAK:
Iz purice izvaditi prsne kosti. Zarezati marone i staviti ih nekoliko minuta na vruću ploču da lupina napukne. Zatim ih oguliti. Skuhati juhu od koncentrata, pa kad juha zavri, prokuhati marone. Ocijediti ih i promiješati s nasjeckanim suhim mesom. Tom smjesom puniti puricu, obložiti je slaninom i vezati koncem. Otvor purice sašiti. U tavu staviti maslac i na to puricu umotanu u ploške slanine. Peći je na srednjoj temperaturi. Nakon 5 minuta namazati puricu otopljenim maslacem i češće je polijevati. Prije nego što bude pečena, izvaditi je, skinuti slaninu i ponovo je namazati otopljenim maslacem. Dalje je peći na jačoj vatri da dobije rumenkastosmeđu boju. Kada sve to bude gotovo, izvaditi puricu, a sok prokuhati uz dodatak juhe i vrhnja. Kao prilog se uslužuje pečeni krumpir.

Purica s povrćem

SIROVINE:
1 purica, 1 komad kruha (prepečen i natrljan češnjakom),
3—4 žlice guščje masti,
svinjska kožica,
dosta luka, mrkva,
peršun i ostale mirodije,
1 čašica konjaka.

POSTUPAK:
Pureća jetra staviti u unutrašnjost očišćene pure skupa s komadom prepečena kruha, pa zatvoriti otvor. Neka se peče u zdjeli, zamašćenoj guščjom mašću i svinjskom kožicom. Puru ispeći sa svih strana, posoliti je, popapriti i dodati luk i 1 mrkvu narezanu na kriške, pa zatim mirodije. Politi malom čašicom konjaka i zapaliti. Navlažiti čašom tople vode i ostaviti da vri 3/4 sata. Prije usluživanja u posebnu posudu iscijediti mast za umak.

Purica s vrganjima

POSTUPAK:
Očistiti donje dijelove vrganja, oprati ih i sitno nasjeckati. U međuvremenu namočiti mekane dijelove kruha, pa ih istisnuti. Dodati samljevenu teletinu i dio slanine, posoliti, popapriti i dodati malo ribanog oraščića. Sve dobro promiješati i dodati rastopljen maslac. Puricu dobro očistiti i u nju staviti nadjev. Posudu namazati maslacem, a puricu obložiti tankim ploškama slanine. Oko purice naslagati vrganje. Sve staviti u posudu koja se može dobro zatvoriti. Peći na umjerenoj vatri tri sata.

SIROVINE:
1 purica;
za nadjev:
400 g teletine,
150 g mekog dijela kruha,
150 g vrganja (donjih dijelova), maslac, sol, papar, muškatni oraščić;
zatim 100 g vrganja klobuka, 400 g svježe slanine.

Pečeni puran

POSTUPAK:
Ne upotrebljavati svježe zaklanog purana. Puran mora stajati najmanje jedan dan. Idućeg mu dana odrezati vrat, noge, gornja krilca i izvući žile iz bataka. Posoliti ga izvana i iznutra, pa ostaviti preko noći. Narednog ga dana oviti ploškama slanine ili papirom namazanim maslacem, zavezati ga koncem i staviti u pećnicu na lim malo namazan uljem. Mladi je puran pečen poslije otprilike sat i četvrt, a veliki, tovljeni, za 3 sata. Ako je puran star, potrebno ga je prvo malo prokuhati u juhi. Pola sata prije usluživanja skinuti mu omot i peći da puran dobije lijepu boju. Neprekidno zalijevati sokom od pečenke.

SIROVINE:
1 puran, sol,
nekoliko posve tankih ploški slanine ili papir namazan maslacem,
malo ulja.

Pirjani puran s maslinama

POSTUPAK:
Samljeti češnjak, papar, mažuran i sol, tome dodati ocat i time natrljati komade puretine. Zatim dodati šljive, crveni luk, lovor, masline i kopar. Poklopiti i ostaviti da se hladi 8 sati. Nakon toga puretinu dopola zaliti vodom i 2 sata pirjati na laganoj vatri. Na kraju zaliti vinom i još pola sata pirjati.

SIROVINE:
1 puran izrezan na komade, 7 režnjeva češnjaka, žlica papra, 5 žlica mažurana, malo soli, 2 žlice octa, 12 suhih šljiva bez koštica, 10 glavica crvena luka, 4 lovorova lista, 12 zelenih maslina, 2 žlice kopra, pola šalice bijela vina, 3/4 šalice šećera.

Puran s rajčicama

POSTUPAK:
Purana izrezati na komade. Crveni luk izrezati na ploške i pirjati na masti. Rajčice poprskati vrelom vodom, oguliti ih, narezati na ploške i dodati ih prženom luku. Zatim dodati komade purana, sve dobro promiješati, dodati ljutu papriku i pržiti oko 15 minuta. Meso posuti brašnom, dobro promiješati i nakon nekoliko minuta zaliti masnom juhom. Nakon toga jelo kuhati na laganoj vatri sve dok omekša.

SIROVINE:
1 puran, 2 kg crvena luka,
2 kg rajčica,
2 l mesne juhe,
1 žličica ljute paprike,
malo brašna,
masti po potrebi, sol.

Puran pečen u foliji

SIROVINE:
2 crvena luka, 4 češnjaka, 6 žlica mljevene crvene paprike, 1/2 šalice ulja, sol, papar, 1 mali puran narezan na komade, 2 glavice salate, 2 žlice octa, 3 crvena narezana luka, 1 vezica rotkvice.

POSTUPAK:
Skupa s mljevenom paprikom samljeti crveni luk i češnjak i staviti u posudu za pečenje. Sve zaliti uljem, posoliti, popapriti i pržiti dok se zgusne. Svaki komad puretine staviti na aluminijsku foliju, pa malo prigotovljenog umaka naliti na meso. Oko svakog komada mesa omotati foliju, pa to peći tri sata na umjerenoj vatri. Meso poslužiti sa začinjenim listovima salate i obložiti crvenim lukom i rotkvicom.

Patka na antilski način

Dobro očišćenu patku izvana i iznutra krpom osušiti, posoliti i popapriti. Jetra i vrat staviti u patku, pa patku namazati maslacem i uljem i peći u pećnici uz dodatak sitno nasjeckana luka i vrlo sitno nasjeckane mrkve. U međuvremenu zagrijati 200 g kristalnog šećera, pa kada se karmelizira dodati malo vinskog octa i pustiti da to provri. Pošto patka bude pečena, odliti mast, a patku preliti sa 3 dcl ruma i flambirati u tavi. Sok koji je preostao prilikom pečenja, pasirati kroz fino sito pa mu dodati karmeliziran šećer i nešto vode, to prokuhati. Umaku dodati pasirana jetra iz patke, sok od jedne naranče i od 1 limuna. Sve to još jednom prokuhati. Patku staviti na oveći pladanj i preliti dobivenim umakom. Kao prilog uslužuje se zrnato kuhana riža i neka osvježavajuća salata (zelena, od krastavaca, od mahuna, od rajčica itd.).

Pečena patka

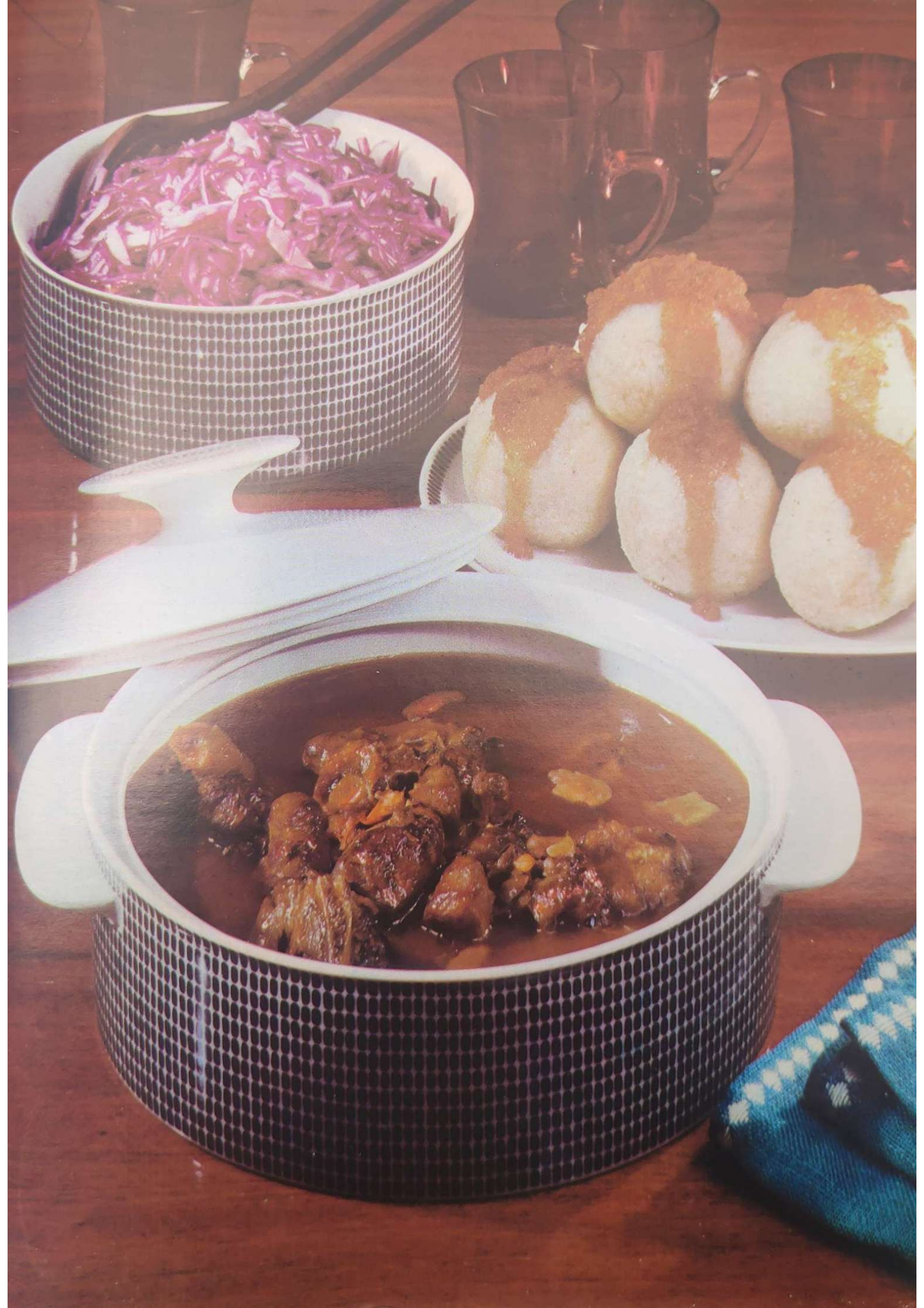
SIROVINE:
1 patka,
3—4 žlice ulja,
malo mlijeka, sol.

POSTUPAK:
Patku dobro očistiti, oprati, osušiti, pa izvana i iznutra posoliti i natrljati je dobro uljem. Ostatak ulja staviti u lim i peći. Najprije zalijevati s malo mlijeka, a poslije sokom od pečenke.

Pirjana patka

SIROVINE:
1 patka,
100 g suhe slanine,
korijen mrkve, peršuna i celera, malo juhe,
1/4 glavice kelja,
malo maslaca.

POSTUPAK:
Očišćenu patku razrezati na komade. Slaninu izrezati na sitne kockice i rastopiti. Dodati posoljeno meso, očišćeno i nasjeckano začinsko povrće, popapriti i pirjati. Kad patka omekša izvaditi je iz soka i ispeći na maslacu da dobije lijepu koricu. U međuvremenu protisnuti ostale sastojke, osim kelja. Poslagati komade mesa na pladanj, ukrasiti ga keljom i sve preliti umakom.



Patka s kiselim krastavcima

POSTUPAK:
Mladu patku izrezati, ispeći na masti s nasjeckanim lukom i preliti umakom od vrganja, šerija i smeđeg umaka. Umak nekoliko minuta pirjati, zatim dodati ukuhane rajčice i dalje pirjati. Napola pečenoj patki dodati isjeckan kiseli krastavac i sve skupa dalje pirjati dok patka ne bude posve gotova.

SIROVINE:
1 patka, 1 šalica masti, 3 crvena luka, 1/2 šalice vrganja, 1/2 šalice šerija, 2 žlice smeđeg umaka (zapršku), 3 kisela krastavca, ukuhana rajčica.

Seviljska patka

POSTUPAK:
Očišćenu patku posoliti i peći s malo vode oko 50 minuta. Naranču oguliti i žuti dio kore isjeckati. Škrobno brašno pomiješati s narančinim sokom, s mesnom juhom, sa sokom od pečenke i načiniti umak. Umaku dodati limunov sok, kriške naranče, bijelo vino, raspolovljene bobice grožđa, posoliti i popapriti. Pečena se patka može uslužiti cijela ili izrezana. U oba slučaja preliti umakom.

SIROVINE:
1 patka, sol, 1 naranča, 2 žlice škrobnog brašna, 2 šalice mesne juhe, sok od pola limuna, 1 čaša bijela vina, 1,25 kg grožđa.

Patka s lukom

POSTUPAK:
U očišćenu patku staviti komad kruha, natrti češnjakom, sol i papar. Patku peći na vrućem ulju dok joj koža postane hrskava. U zdjelu staviti slaninu, a na to patku. Okružiti je oljuštenim lukom, ovlažiti mlakom rakijom, pa zatim posoliti i popapriti. Pokriti i peći. Patku uslužiti okruženu lučicama na vrućem pladnju.

SIROVINE:
1 patka, nekoliko odrezaka suhe slanine, 2 jušne žlice ulja, 24 male lučice, 1 čašica rakije, 1 komad kruha, 1 češnjak, sol, papar.

Patka s povrćem

POSTUPAK:
Od očišćene patke odvojiti želudac, jetra, srce, pluća i kožu vrata, pa sve to samljeti skupa s mesom od svinjskih prsa. Dodati istisnutu sredinu kruha. Nadjev posoliti, te dodati papar, mirodije i konjak. Nadjenuti patku, zavezati je i staviti u namazanu vatrostalnu posudu s poklopcem, okružiti je mrkvama i nasjeckanim lukom, zaliti s malo vode i ostaviti da se peče na umjerenoj vatri. Kad sve dobije lijepu boju uliti bijelo vino. Ponovno poklopiti da se ne izgubi nimalo mirisa ni pare. Neka se tako dalje peče još sat i četvrt. Zatim patku izrezati. Umak procijediti i uslužiti topao uz patku, okruženu povrćem kuhanim u slanoj vodi i prelivenim rastopljenim maslacem.

SIROVINE:
1 patka; za nadjev: 130 g svinjskih prsa, 2 luka, 3 mrkve, šalica sredine kruha umočenog u mlijeko, 1 čaša bijela vina, 1 čašica konjaka, sol, papar, mažuran, borovica, muškatni oraščić, lovor, majčina dušica;
za prilog: razno povrće — mrkvica, tikvica, grašak ili krumpir, maslac.

Patka s maslinama

SIROVINE:
1 mlada patka,
maslac, brašno,
1/2 čaše bijela vina,
1/2 čaše goveđe juhe,
150 g maslina.

POSTUPAK:
U maloj zdjeli načiniti umak od maslaca i pržena brašna, dodati pola čaše bijela vina i pola čaše goveđe juhe. Dodati 150 g maslina iz kojih su izvađene koštice, pa ostaviti da vri nekoliko minuta. U međuvremenu ispeći mladu patku, kao što se peče pile. Nakon pola sata pečenja u lim doliti prije pripremljen umak i ostaviti u pećnici još 15 minuta.

Patka sa slaninom

SIROVINE:
1 patka,
80 g sušene slanine,
2 žlice ulja,
2 žlice brašna,
1 boca crna vina,
3 luka, 100 g maslaca, sol,
papar, mirodije.

POSTUPAK:
Izrezati patku na komade i pržiti je na ulju, skupa sa slaninom dok postane žućkasta. Zatim dodati dosta krupno narezan luk. Izvaditi komade patke, u sok dodati malo maslaca i brašno. Kad potamni preliti vinom. Staviti mirodije i komade patke, pa kuhati 3/4 sata (ili više, prema starosti patke). Složiti komade patke na topli pladanj. Umak procijediti, dodati mu sirova jetra i ostatak maslaca, pa njime preliti patku.

Patka s ukiseljenim paprikama

SIROVINE:
1 patka, 100 g masti,
4 luka, 1 žličica brašna,
1 čaša kisela bijela vina,
1 staklenka ukiseljene zelene paprike, sol, papar.

POSTUPAK:
Patku očistiti. Ocijediti ukiseljenu papriku, isprati je hladnom vodom, narezati i staviti u patku. Polovinu masti staviti u posudu i ispržiti patku sa svih strana. Posoliti je i popapriti, zaliti vinom, pa ostaviti da se pirja na posve laganoj vatri. Očistiti luk i narezati ga na tanke kolute, ispržiti na ostatku masti, posoliti i popapriti. Pirjanu patku staviti na pladanj i držati na toplom. Luk posuti brašnom i zaliti sokom u kojem se pirjala patka, pa tim umakom preliti patku.

Guska na ražnju s kestenjem

SIROVINE:
1 guska,
sol, mažuran, papar,
1/2 l očišćenih kestena,
malo maslaca,
malo juhe.

POSTUPAK:
Očišćenu i priređenu gusku dobro posoliti, osobito iznutra, pa je natrti paprom i mažuranom. Napuniti je oguljenim kestenjem, nataknuti na ražanj i svezati koncem. Ispod ražnja staviti posudu u koju će kapati mast. Najprije je mazati (peruškom) rastopljenim maslacem i juhom, a poslije iskapanim sokom. Posve mlada guska peče se 3/4 sata, a starija, tovljena i do 2 sata, ali stariju gusku valja prije malo prokuhati.

Guska iz rasola s povrćem

POSTUPAK:
Očišćenu gusku ostaviti tri dana u rasolu. Zatim je oprati u nekoliko voda i na blagoj vatri kuhati sa češnjakom, s bijelim kupusom i s lukom. Kada povrće omekša izvaditi ga i ostaviti na toplom. Posebno pirjati prokulicu u juhi od mesa. Kad je guska kuhana, razrezati je i obložiti povrćem. Uslužiti s hrenom u vrhnju i s rastopljenim maslacem.

SIROVINE:
1 guska, 1 glavica kupusa,
1 režanj češnjaka,
8 komada crvenog luka,
200 g prokulice,
malo hrena,
3 žlice maslaca,
1 dcl vrhnja.

Pečena guska na švedski način

Očišćenu gusku posoliti i peći u pećnici, pritom je češće polijevati vlastitim sokom. Pečenu gusku izvaditi i izrezati po mogućnosti na 16 komada. Meso staviti na okruglu veliku zdjelu ili na okrugli tanjur. Između komada mesa dolaze 4 oprane ali ne oguljene jabuke, koje se pirjaju u soku od pečenja. Na svaku jabuku dolazi po jedna pečena šljiva.
Kao prilog uslužuje se pečen krumpir, pirjan crveni kupus i salata glavatica.

Pečena guska s narančama

Očišćenu gusku posoliti i popapriti. Staviti je u vruću pećnicu i peći na umjerenoj vatri oko 2 do 2 i pol sata (prema starosti guske). Za vrijeme pečenja prelijevati gusku vlastitim sokom i vrućom vodom. Prije pečenja staviti na nju kriške naranača. Dobro pečenu gusku izvaditi i staviti na pladanj. Sok još jednom prokuhati dodavajući vrelu vodu i crveno vino. Prije usluživanja skinuti kriške naranče i gusku preliti sokom.
Uslužiti prema želji, s mlincima, pečenim četvrtinama krumpira, s okruglicama od krumpira i sa zelenom salatom, salatom od matovilca ili kupusa.

Pečena guska

POSTUPAK:
Očišćenu gusku posoliti izvana i iznutra, pa je ostaviti da stoji preko noći. Sutradan je nadjenuti jabukama ili kuhanim i oguljenim kestenjem. Sašiti otvor, staviti je u lim, dodati očišćen luk, preliti s malo vode i peći dok porumeni.

SIROVINE:
1 guska,
sol, češnjak,
jabuke ili kestenje,
crveni luk.

Guska s celerom

SIROVINE:
1 mlada guska,
sol, papar,
majčina dušica,
lovor,
1/2 kg korijena od celera,
zeleni peršun.

POSTUPAK:
Očistiti gusku i spremiti iznutricu koja se može izvrsno iskoristiti za ujušak. Dobro posoliti i popapriti gusku iznutra i peći je na umjerenoj vatri. Često je polijevati sokom od pečenja. Kada dobije lijepu boju, a ako još nije pečena, valja je 20 minuta prije nego što je izvadite iz pećnice, omotati u aluminijsku foliju. U posebnoj posudi skuhati celer i narezati na kolutove. Narezanu gusku položiti na vatrostalni pladanj, okružiti je kolutima celera, preliti sokom od pečenja i posuti zelenim peršunom, pa je ponovo staviti u pećnicu da se peče još 20 minuta.

Guska s limunom

SIROVINE:
1 tovljena guska,
100 g masti,
1 i pol dcl vrhnja,
200 g luka, 10 zrna papra,
list lovora, 1 limun, sol.

POSTUPAK:
Gusku izrezati na komade, luk narezati na kolute i ispržiti na masti. Dodati lovor, sol, papar, limunov sok, komadiće oprane limunove korice, pola čaše vode i malo vrhnja. Sve dobro promiješati, u to staviti komade guske i peći na umjerenoj vatri u pećnici otprilike 1 sat. Povremeno okretati komade mesa. Kad guska omekša preliti je s ostatkom vrhnja i uslužiti.

Guska s rajčicama

SIROVINE:
1 guska, 1/2 kg rajčica,
80 g masti,
20 sitnih lučica,
1 čaša bijela kisela vina,
1 čaša juhe,
1 režanj češnjaka,
zeleni peršun, lovor, sol,
papar i karanfilić.

POSTUPAK:
Očistiti i izrezati gusku, pa je ispržiti na masti u koju su dodane lučice i zgnječeni češnjak. Kad guska dobije lijepu boju, a lučice požute, izvaditi i njih i gusku na zdjelu. U preostalu masnoću staviti očišćene, oguljene i narezane rajčice (ako nema svježih rajčica, može se staviti 2 obilne žlice gusto ukuhane rajčice). Dodati bijelo vino. Pržiti bez poklopca da bi se ishlapila sva tekućina. Dodati juhu, sol, papar, karanfilić, lovor i zeleni peršun, pa ostaviti da se lagano kuha još 30 minuta. Umak protisnuti, staviti ponovo u posudu komade guske, preliti ih dobijenim umakom, dodati lučice i staviti da se pirja još otprilike sat i pol.

Guska u grašku

SIROVINE:
1/4 guske, 8 glavica mladog luka, 2 žlice sitno nasjeckane šunke, 1 l očišćenog mladog graška, 1 žlica brašna, zeleni peršun, vlasac, majčina dušica, lovor, sol, papar, po ukusu malo šećera.

POSTUPAK:
Gusku očistiti od sala, pa to salo narezati, rastopiti i na njemu ispržiti cijele glavice luka i šunku. Dodati grašak i pirjati 5 minuta. Posuti brašnom, miješajući drvenom kuhačom. Dodati 1 i pol l vode, sol, papar, šećer i mirodije. U to staviti, gusku pa je kuhati dok omekša.

Guska sa šunkom i lećom

POSTUPAK:
Leću namočiti da stoji jedan do jedan i pol sat u slanoj vodi u koju se doda zgnječeni češnjak. U međuvremenu očistiti i razrezati gusku. Posoliti je i popapriti. U posudu staviti ulje, dodati samljevenu šunku, nasjeckan luk i gusku. Ispržiti, pa zaliti juhom i ostaviti da se lagano kuha 3/4 sata. Zatim ocijediti leću i dodati je guski, pa kuhati još 1/4 sata. Provjeriti da li je dovoljno slano i da li je leća mekana. Uslužiti veoma vruće.

SIROVINE:
1 guska, 100 g sirove dimljene šunke, 1 luk, mirodije, 2 režnja češnjaka, 1/2 kg leće, 3 žlice maslinova ulja, 2 čaše juhe (može biti koncentrat).

Pržena guščja jetra

POSTUPAK:
Suhu slaninu narezati na sitne kockice, a luk na kolute i malo ispržiti. Dodati jetra narezana na posve tanke listiće i ispeći na nagloj vatri. Peći ih veoma kratko, samo da ne budu krvava. Tada posoliti, popapriti i dodati nekoliko kapi limunova soka.

SIROVINE:
1/4 kg guščjih jetara, 100 g suhe slanine, 2 luka, sol, papar, malo limunova soka.

Guščja jetra s maslacem

POSTUPAK:
Guščja jetra staviti u kipuću mješavinu mlijeka i vode i ostaviti da stoje dalje od vatre sat i pol. Zatim ih izvaditi i pošto se osuše, popapriti. Manja jetra pržiti u komadu, a veća narezati na ploške. Peći ih s obje strane na 50 g maslaca. Kad su svi komadi pečeni, ponovo ih poslagati u tavu, uklonjenu s vatre. Na svaki komad jetra staviti komadić preostalog maslaca i pričekati da se rastopi. Tek tada posoliti.

SIROVINE:
1/4 kg guščjih jetara, 70 g maslaca, sol, papar, 1/4 l mlijeka.

Guščja jetra s vrhnjem

POSTUPAK:
Na masti dopola ispržiti nariban luk, pa dodati jetra narezana na tanke listiće. Pržiti kratko, izvaditi, luk zaliti vrhnjem, dodati limunov sok i sol. Prokuhati, pa time zaliti jetra.

SIROVINE:
1/4 kg jetara, 2 žlice guščje masti, 1 luk, 1 dcl vrhnja, malo limunova soka, sol.

Guščja jetra u umaku

POSTUPAK:
Jetra narezati na tanke ploške i uvaljati u brašno. Na guščjoj masti dopola ispeći očišćen i nariban luk, pa na tome ispržiti jetra. Zatim ih staviti na toplo, a u tavu dodati malo juhe i prokuhati da se rastope luk i brašno, koje se uhvatilo na dnu tave. Posoliti popapriti, pa time preliti jetra.

SIROVINE:
1/4 kg guščjih jetara, malo brašna, malo guščje masti, 1 luk, malo juhe, sol, papar.

Punjena guščja prsa

SIROVINE:
1 guska,
60 g guščje masti,
1 crveni luk, 1 žemlja,
malo karanfilića, sol,
papar, 1 režanj češnjaka.

POSTUPAK:
Otvoriti guščja prsa, skinuti kožu i sve meso pažljivo očistiti od kosti. Meso u komadićima pomiješati s guščjom mašću, sa crvenim lukom, sa žemljom, s karanfilićima, s paprom i sa solju po ukusu. Cijelu smjesu staviti u gusku. Zatim gusku politi kipućom vodom i pirjati s malo vode, sa solju i sa češnjakom.

Punjen guščji vrat

SIROVINE:
1 guščji vrat,
(samo koža)
1/2 kg samljevene govedine,
1 žemlja, crveni luk,
2 jaja, papar.

POSTUPAK:
Pomiješati govedinu, isjeckanu žemlju, nasjeckani crveni luk, sol, jaja i papar. Dobijenom smjesom napuniti guščji vrat. Tada ga na oba kraja dobro sašiti i kuhati u mesnoj juhi.

Golubovi s graškom

SIROVINE:
2 goluba,
150 g suhe slanine,
1 žlica ulja,
1 žličica brašna,
1/5 kg mladog graška,
8 glavica luka,
zeleni peršun,
1 čaša juhe, sol, papar.

POSTUPAK:
Od suhe slanine odrezati tanke ploške i njima omotati golubove, a ostalo narezati na sitne kockice. U loncu rastopiti kockice slanine s uljem, pa na to staviti očišćene, zavezane, u slaninu zamotane i koncem ovijene golubove. Prepržiti ih na jakoj vatri sa svih strana. Izvaditi ih, zatim dodati brašno i načiniti zapršku koju valja razrijediti juhom. Kad umak zavri ponovo staviti golubove, dodati sitno nasjeckan luk, očišćen grašak, nasjeckan peršun i popapriti. Ostaviti da se na laganoj vatri pirja 45 minuta. Provjeriti da li je dovoljno slano.

Mladi golubovi s graškom

SIROVINE:
2 mlada goluba,
50 g suhe slanine, 1 luk,
1 žlica brašna, kokošja juha (može koncentrat),
1 žlica ukuhane rajčice,
1/2 kg očišćenog mladog graška, 100 g maslaca, sol.

POSTUPAK:
Golubove operušati, očistiti i narezati na četvrtine. Na maslacu malo zažutiti očišćen i nasjeckan luk, pa na luk staviti golubove. Ispržiti ih sa svih strana, zatim pobrašniti i zaliti s toliko juhe da budu pokriveni. Dodati ukuhanu rajčicu i grašak. Ako je potrebno, poslije dodati još malo juhe. Posoliti i kuhati na posve laganoj vatri 45 minuta.

Pečeni golub

POSTUPAK:
Očišćenog goluba posoliti iznutra (jer je izvana slana suha slanina), omotati slaninom i privezati koncem. Slaninu na više mjesta zarezati oštrim nožem. Peći na jakoj vatri 25 do 30 minuta. Skinuti konac, pa uslužiti omotano u slaninu ili slaninu skinuti, pa je uslužiti uz goluba.

SIROVINE:
1 golub, tanka ploška suhe slanine dovoljno velika da se njome omota golub (ili nekoliko malih), sol.

Paprikaš od golubova

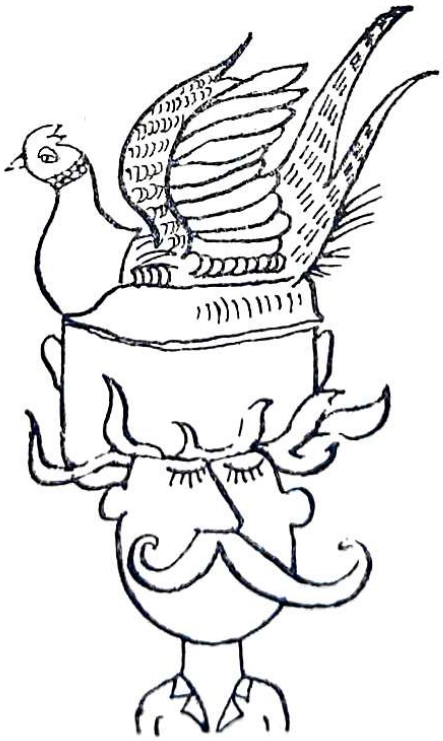
POSTUPAK:
Golubove očistiti, oprati, razrezati na 4 dijela. Luk očistiti i sitno nasjeckati, a slaninu narezati na male kockice. To ispržiti na masti, dodati golubove i pržiti ih da dobiju lijepu boju. Dolijevati malo vode i pirjati. Kad meso sasvim omekša, posuti ga brašnom, posoliti, dodati rajčicu i mljevenu papriku, pa kuhati dok posve ne omekša. Tada zaliti vrhnjem i pustiti da zavri, te poslužiti.

SIROVINE:
2 goluba, malo masti,
3 luka (velika), malo mljevene crvene paprike,
1 žlica brašna, sol,
ukuhane rajčice,
2 dcl vrhnja,
100 g suhe slanine.

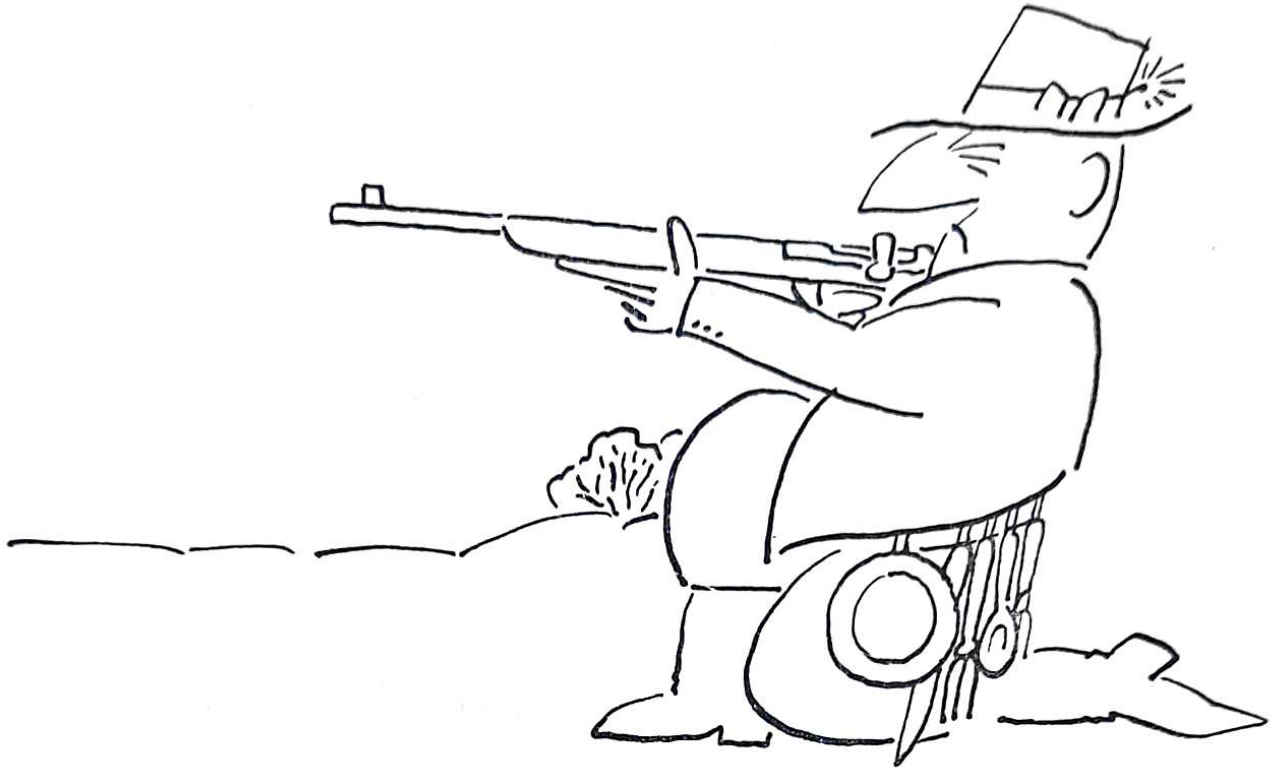
Punjeni mladi golubovi

POSTUPAK:
Golubove očistiti i posoliti izvana. Zatim prirediti nadjev: namočiti usitnjene žemlje u mlijeko, samljeti suhu slaninu. Zatim istisnuti žemlje, pa ih pomiješati sa slaninom i s teletinom, dodati jaje, posoliti i popapriti golubove. Peći ih otprilike 25 minuta, a u međuvremenu ih zalijevati sokom u kojem se peku.

SIROVINE:
4 mlada goluba, 50 g suhih žemlji, malo mlijeka, 50 g suhe slanine, 50 g mljevene teletine, 1 jaje, sol, papar, 50 g maslaca i malo ulja.



Jela od divljači



DIVLJAČ

Divljač se prije prigotavljala samo za vrijeme sezone lova, a danas se zahvaljujući suvremenoj tehnici smrzavanja namirnica, može dobiti na tržištu u bilo koje vrijeme.

Divljač se dijeli na pernatu i na dlakavu divljač. Od pernate se divljači najviše cijene fazan, jarebica i divlja patka. Mlada pernata divljač ima sočno meso, a kod stare je meso žilavo i mršavo.

Pošto se pernatoj divljači izvadi iznutrica, ona mora još nekoliko dana visjeti u perju. Iznimka je divlja patka, koja se mora odmah čistiti — skinuti joj perje i pripremiti je za kuhanje. Pernata divljač nije masna, pa ju je zato potrebno obložiti ploškama slanine koje se vežu koncem.

— Za pečenje se uzima samo mlada pernata divljač. Starija pernata divljač mora nekoliko dana stajati u kvaši, pa se tek zatim pirja.

— Mlada pernata divljač se može peći u pećnici kao domaća divljač. Ako meso ne omekša, bolje je pečenje dovršiti u zatvorenoj tavi na štednjaku.

— U pripremne radove za kuhanje ide i vađenje sačme.

— Divljoj je patki potrebno skinuti kožu i odstraniti mast, jer će inače imati okus nalik ribljem ulju.

— Najmasovnija je dlakava divljač zec, najnježnije je pečenje od srne. Kada se kupuju zečevi valja paziti da budu mladi, jer samo takvi imaju nježno i ukusno meso. Mladi se zec prepoznaje po tome što mu se meso kod uha može lako zaderati.

— Mladi srneći hrbat se ne smije staviti u kvašu, a to vrijedi i za mladog zeca.

POTREBNO JE ZAPAMTITI:

— Dlakavu divljač po mogućnosti ne prati, nego vlažnom krpom očistiti.

— Dlakavoj divljači oprezno skinuti kožu i odstraniti mast.

— Meso starije dlakave divljači postaje nježnije ako nekoliko dana stoji u kvaši.

— Plemeniti se miris divljači ne smije prekriti prejakim začinima i mirodijama.

— Uz pernatu i dlakavu divljač uslužuju se Cumberland umak ili žele, odnosno džem od brusnica ili ribiza.

Fazan na gruzijski način

SIROVINE:
1 fazan, 30 očišćenih orahа, 250 g grožđica, 50 g maslaca, 4 naranče, 2 dcl crna vina, zeleni peršun, sol, papar, zeleni čaj.

POSTUPAK:
U dublju posudu staviti očišćenog i opranog fazana. Dodati očišćene orahe, oprane grožđice, sok od naranče, vino, maslac, nasjeckan zeleni peršun. Posoliti i popapriti, zaliti jakim čajem tako da fazan bude posve pokriven. Kuhati ga dok omekša. Uslužiti razrezanog i prelivenog umakom u kojem se fazan kuhao.

Pečen fazan

SIROVINE:
1 očišćen i odležan fazan, 100 g suhe slanine, 3 žlice masti, sol, malo juhe.

POSTUPAK:
Da je fazan dosta odležao znat će se po tome što se na kljunu pojavljuje malo ulja. Fazan mora visjeti s glavom okrenutom prema dolje na suhom i zračnom mjestu. Fazana očupati, sitne pahuljice spaliti na plamenu zatim ga brzo oprati, posoliti, preko prsa mu omotati slaninu, zavezati je i peći u pećnici. Za vrijeme pečenja pečenku češće zalijevati juhom od kocke ili vodom. Uz fazana se mogu uslužiti pirjana riža i salata.

Fazan pečen na dalmatinski način

SIROVINE:
1 fazan, 6 žlica maslinova ulja, 1 žlica nasjeckana zelenog peršuna, 200 g mesnate suhe slanine, 1 dcl vina, 1/2 limuna, sol, papar.

POSTUPAK:
Očišćenog fazana izvana i iznutra posoliti i namazati s malo ulja, a onda izvana popapriti. Ostaviti ga da tako stoji 1 sat. Suhu slaninu narezati na tanke rezance, pa njima nabosti fazana. U lim staviti preostalo ulje i zeleni peršun. Na to položiti fazana i preliti ga vinom. Pirjati ga na vatri dok posve nestane soka. Mora biti poklopljen. Poslije toga ga staviti u pećnicu bez poklopca i povremeno zalijevati sokom od pečenja. Kad postane mekan, izvaditi ga iz lima, narezati, pa staviti na zagrijan pladanj. Soku u kojem se pekao dodati limunov sok, pa time preliti fazana.

Punjeni fazan

SIROVINE:
1 fazan, 2 kocke kokošje juhe, 100 g masne suhe slanine, 200 g gljiva, 1 jaje, 1 suha žemlja, 4 rajčice ili 2 žličice ukuhane guste rajčice, 1 veliki odrezak suhe slanine, majčina dušica, lovor, 1 režanj češnjaka, sol, papar, ulje.

POSTUPAK:
Samljeti iznutricu fazana, dodati naribanu suhu žemlju, narezanu suhu slaninu, očišćene i nasjeckane gljive, jaje i češnjak. Posoliti i popapriti. Kokošju juhu rastopiti u 1 čaši vode, pa je dodati nadjevu skupa s majčinom dušicom, s lovorom i s ukuhanom rajčicom. Tim nadjevom napuniti očišćenog fazana, omotati ga u veliki odrezak slanine, zavezati i peći u pećnici na umjerenoj toplini. Povremeno zalijevati uljem. Peći ga otprilike 1 sat, pa ga zatim staviti na pladanj i ukrasiti perjem, glavom i repom.

Fazan s grožđem

POSTUPAK:
Otrusiti zrna grožđa, pažljivo ih oprati i osušiti, usuti u zdjelu, dodati čašicu konjaka i ostaviti da stoji pokriveno. Očistiti fazana, osušiti ga, u njegovu unutrašnjost staviti mirodije, vezati ga i staviti u lim da se peče na maslacu i ulju u prilično vrućoj pećnici. Kad porumeni sa svih strana, posoliti ga, popapriti, doliti vino i završiti pečenje, postepeno dodavajući pomalo kipuće juhe. Pečenog fazana izvaditi iz lima, odstraniti mirodije, razrezati ga na četiri dijela, pa ih staviti na topli pladanj za posluživanje. Umaku u kojem se pekao fazan dodati malo juhe, grožđe i konjak, pa ostaviti da još 5 minuta vri. Umakom preliti fazana i odmah uslužiti s prženim kriškama kruha, premazanima kuhanim i pasiranim fazanovim jetrima, s maslacem, sa solju i s paprom.

SIROVINE:
1 fazan od oko 1,25 kg, 500 g bijelog i crnog grožđa, 1 čaša bijela vina, konjak, ulje, maslac, juha od kocke, vezica kadulje, lovora i ružmarina, sol, papar.

Fazan s kiselim kupusom

POSTUPAK:
Fazana operušiti, očistiti i oprati. Zatim ga obložiti suhom slaninom, zavezati i peći u posudi s maslacem. Kad je napola pečen, posoliti ga, popapriti, dodati mirodije i odstraniti slaninu da meso ljepše požuti. Pečeno meso izvaditi, a u umak dodati vrhnje u koje je umiješano škrobno brašno razrijeđeno s malo hladne vode. Kiseli kupus kuhati posebno s nasjeckanim lukom, prethodno isprženim na masti, pa dodati mirodije i vino. Kuhane kestene oguliti i uslužiti kao prilog uz fazana i uz kiseli kupus.

SIROVINE:
1 fazan, sol, 40 g suhe slanine, 60 g maslaca, 8 zrna papra, 6 zrna borovice, 1 lovorov list, 1/4 l kisela vrhnja, 1 žlica škrobnog brašna; 750 g kiselog kupusa, 100 g masti, 1 luk, 8 zrna borovice, 1 lovorov list, 4 dcl bijela vina, malo juhe od kocke, sol, papar, 500 g kestena, 30 g maslaca, 20 g šećera.

Fazan s vinskim kupusom

POSTUPAK:
Očišćene i oprane fazane osušiti krpom i posoliti. Staviti ih na malo maslaca u tavu i u vruću pećnicu (200° C). Peći ih oko 1 sat i pritom češće dolijevati vruću vodu. Pečene fazane izvaditi, a u sok uliti, uz miješanje, kiselo vrhnje. Slatko vrhnje pomiješati s brašnom i zatim uliti u sok. Sok procijediti kroz sito, pa ga poslije toga zagrijati i dodati mu mirodije, Worcester umak i rakiju. Od kuhanog krumpira napraviti tijesto sa solju, sa 30 g maslaca, sa 1 jajetom i s malo muškata. Od tijesta napraviti okruglice i ispeći ih u vrućoj masti. Kiseli kupus pirjati sa 40 g masti i sa 1/8 l bijela vina.

SIROVINE:
2 mala fazana, 100 g maslaca ili margarina, sol, 1/4 l vode, žličica »vegete«, 1/8 l slatkog i 1/8 l kiselog vrhnja, 1 žlica brašna, papar, paprike, Worcester umak, čašica rakije, krumpir, kupus, 1 jaje.

Fazan u ekspress-loncu

SIROVINE:
1 fazan,
1 veliki odrezak slanine,
100 g maslaca
majčina dušica, lovor,
peršun, ružmarin,
2 žlice konjaka,
4 komada kruha bez
korice, sol, papar.

POSTUPAK:
Fazana očistiti, u unutrašnjost mu ponovo staviti očišćena jetra, posoliti ga, popapriti i u nutrinu staviti gotovo sav maslac. Obaviti ga suhom slaninom i zavezati koncem. Na dno ekspres-lonca staviti malo maslaca, fazana i mirodije, pa to preliti konjakom i zapaliti, odmah zatvoriti poklopac i peći još 16 minuta pošto počne izlaziti para. U međuvremenu na maslacu ispržiti odreske kruha i držati ih na toplom. Pečenog fazana odvezati, skinuti slaninu, izvaditi jetru. Zgnječiti ih vilicom i njima premazati odreske kruha. Na dugoljasti pladanj staviti fazana, oko njega odreske kruha i preliti sokom u kojem se pekao.

Fazan u vrhnju

SIROVINE:
1 fazan, 400 g vrhnja,
100 g govedine ili peradi,
2 dcl konjaka, malo octa,
30 g izribane povrtnice,
30 g maslaca, 30 g luka.

POSTUPAK:
Fazana očerupati, oprati i na plamenu spaliti ostatke sitnog perja. Luk zažutiti na maslacu, preliti konjakom i dodati meso, pa pustiti da se peče. Pečenom fazanu dodati vrhnje, ocat, povrtnicu i pustiti da još sve skupa zavri. Kao prilog se mogu uslužiti pirjana riža ili pečeni krumpir.

Pita od fazana

SIROVINE:
1 fazan,
1 tuba ukuhane rajčice,
1/4 l vrhnja,
250 g šampinjona,
150 g suhe slanine,
1 čašica viskija,
sol, ulje, papar,
1 žumanjak,
tijesto za pitu.

POSTUPAK:
Očišćenog fazana razrezati na komade. Na toplom ulju ispržiti slaninu prethodno narezanu na kockice. Dodati komade fazana i peći ih sa svih strana da požute. Posoliti, popapriti, dodati posve malo vode i pirjati 1 sat na slaboj vatri. Istodobno u malo vode skuhati šampinjone. Kad omekšaju, pomiješati s ukuhanim rajčicama, s vrhnjem i s viskijem. Ako je potrebno, dosoliti. U lim ili u vatrostalnu zdjelu visokih rubova staviti polovinu tijesta i napola ga ispeći u pećnici. Zatim složiti komade fazana očišćene od kosti, preliti ih umakom sa šampinjonima i sokom u kojem su se pekli. Poklopiti drugom polovinom tijesta, izbosti tijesto vilicom i premazati žumanjkom. Peći u vrućoj pećnici 20 minuta i uslužiti veoma toplo.

Šljuka sa crvenom paprikom

SIROVINE:
4 šljuke, 4 komada kruha,
8 odrezaka suhe slanine,
50 g maslaca, dosta
mljevene crvene paprike.

POSTUPAK:
Suhu slaninu politi kipućom vodom i ostaviti da stoji 10 minuta. Očerupane šljuke omotati tom slaninom i zavezati koncem. Komade kruha malo ispržiti na maslacu, staviti u vatrostalnu zdjelu i na svaki komad položiti po jednu šljuku. Preliti ostatkom rastopljena maslaca i obilato poprašiti crvenom paprikom. Peći u umjereno zagrijanoj pećnici oko 30 minuta.

Šljuke s kruhom

POSTUPAK:
Šljuke očerupati, pa im izvaditi utrobu, ali baciti samo želudac. Posoliti izvana i iznutra, omotati ih slaninom i zavezati koncem. U limu rastopiti 100 g maslaca, dodati luk narezan na kolute i šljuke, pa staviti u pećnicu, šljuke okretati, zalijevati maslacem, a u sok se može dodati i malo vode. U međuvremenu sitno izrezati mesnatu suhu slaninu, rastopiti je na ostatku maslaca, dodati nasjeckanu iznutricu, luk, peršun, oraščić, posoliti i popapriti, kad požuti, pobrašniti. dodati jaja, pa kad budu pečena, zaliti ih vinom. Pustiti da još jednom provri. Sve protisnuti i dobijenom paštetom namazati komade kruha, poslagati ih na lim i staviti u pećnicu da se peku 10 minuta. Pečene šljuke staviti na topli pladanj, okružiti ih ploškama kruha i ukrasiti tanko narezanim ploškama limuna.

SIROVINE:
2—3 šljuke, isto toliko tankih odrezaka slanine, 120 g maslaca, 1/2 luka, 2 luka kozjaka, 50 g mesnate suhe slanine, zeleni peršun, riban muškatni oraščić, 1 žlica brašna, 4 žlice crna vina, 2 jaja, 10 komada bijela kruha, 1 limun, sol, papar.

Jarebice na ruski način

POSTUPAK:
Jarebice očistiti, oprati, pa iznutra natrti solju i mljevenom paprikom. Slaninu izrezati na duge rezance, njima omotati prsa jarebice i zavezati koncem. Jarebicu polako sa svih strana ispeći na masti. Zatim je preliti mesnom juhom i vinom, dodati slaninu i doliti slatko vrhnje, limunov sok i zgnječene borovice pomiješane sa šećerom. Posudu u kojoj se peče čvrsto poklopiti i staviti u pećnicu. Jarebice peći dok omekšaju, to znači malo više od pola sata.

SIROVINE:
4 jarebice, sol, mljevena crvena paprika, 8 odrezaka suhe slanine, 50 g masti, 1 šalica mesne juhe, 1 čaša bijela vina, 50 g slanine narezane na kocke, 2 žlice slatkog vrhnja, sok od polovine limuna, nekoliko zrnaca borovice, 1 žličica šećera.

Divlja patka u umaku

POSTUPAK:
Očišćenu patku posoliti izvana i iznutra, omotati suhom slaninom i zavezati koncem. U dublju posudu staviti ulje i ispržiti nasjeckan luk. Dodati očišćeno i naribano ostalo povrće, lovor, koricu od limuna, papar i sitno nasjeckanu suhu slaninu. Kad sve dobije lijepu boju, dodati patku, preliti je vinom i pirjati zalijevajući juhom. Kuhati na laganoj vatri da meso posve omekša. Tada je izvaditi, skinuti suhu slaninu, koju valja protisnuti skupa sa svim sastojcima umaka. U dobijeni umak dodati malo vinskog octa, sok od pola limuna i šećer prema ukusu. Pustiti da umak zavri, a u međuvremenu razrezati patku. Razrezane komade ponovno staviti u umak i pustiti da još malo provri.

SIROVINE:
1 divlja patka, 200 g masne suhe slanine tanko narezane, 5 žlica ulja, 2 luka, 1 mrkva, 1 korijen celera, 2 korijena peršuna, 2 lovorova lista, 10 zrna papra, 50 g mesnate slanine, 1/2 limuna, 2 dcl crna vina, malo juhe, vinski ocat, malo šećera, sol.

Crne patke u umaku

SIROVINE:
2 crne patke, 2 kocke juhe, maslac, 1 žlica brašna, 150 g gljiva, 1 čašica rakije, 4 žlice vrhnja, 4 kriške kruha bez kore, sol, papar.

POSTUPAK:
Crne patke očistiti i oguliti im kožu. Ispržiti ih sa svih strana na vrućem maslacu, pa kad dobiju lijepu boju, dodati im malo vode, posoliti, popapriti i pirjati ih sve dok omekšaju. Pripremiti kriške kruha u veličini gotove patke i ispržiti ih na maslacu. Kocke juhe rastopiti u šalici kipuće vode. Pečene patke izvaditi, raspoloviti ih i svaku polovinu staviti na prepečenac. U umak umiješati brašno, dodati juhu, očišćene prethodno skuhane gljive, rakiju i vrhnje. Miješati na vatri dok se zgusne. Ako je potrebno, dosoliti, a umak uslužiti u posebnoj zdjeli.

Pečena divlja patka

SIROVINE:
1 divlja patka, ulje, 250 g masne suhe slanine, 150 g maslaca, sok od 1 limuna, sol.

POSTUPAK:
Očišćenu divlju patku ostaviti na ledu dva dana. Zatim je posoliti izvana i iznutra, ovlažiti limunovim sokom, zaviti suhom slaninom i zavezati koncem. U limu rastopiti maslac s malo ulja, na to položiti patku i zaliti je sa 2 dcl mlake vode. Staviti je u pećnicu i peći na umjerenoj vatri 1 do 1 i pol sat. Češće je okretati. Uslužiti je razrezanu i zalivenu vlastitim sokom.

Divlja guska s narančama

SIROVINE:
1 divlja guska, 2 naranče, 2 kocke goveđe juhe, 2 žlice brašna, 1 čašica konjaka, ulje, sol, papar.

POSTUPAK:
Naribati koricu 1 naranče, a s druge skinuti samo gornji, mirisavi sloj i potopiti je u kipuću vodu. Naranče prethodno dobro oprati. Od 1 naranče istisnuti sok. Rastopiti kocke juhe u 1/4 l vode. Očišćenu i narezanu gusku ispeći sa svih strana na vrućem ulju, preliti konjakom i zapaliti. Pobrašniti, zaliti juhom i dobro promiješati. Dodati sok od naranče, ribanu i kuhanu koricu i papar. Kuhati otprilike 45 minuta. Dosoliti ako je potrebno. Uslužiti ukrašeno kolutima druge naranče.

Pirjana divlja guska

SIROVINE:
1 mlada divlja guska, 150 g pršuta, 1 mrkva, 1 peršun (korijen i list), 1 luk, 1 l juhe, sol, papar u zrnu, lovor, 4 tanka odreska masne suhe slanine, 2 dcl bijela vina, korica limuna, malo masti.

POSTUPAK:
Na masti ispržiti sitno narezan pršut. Očistiti i narezati korijen peršuna i mrkve i luk. Sve staviti na mast i kada dobije lijepu boju, zaliti juhom, malo dosoliti, dodati papar, lovor, limunovu koricu, pa to kuhati 1 sat. U međuvremenu očistiti i isprati divlju gusku, obložiti je suhom slaninom i zavezati. Staviti je u juhu i dodati vino. Kuhati poklopljeno da meso omekša. Mekanu gusku izvaditi i razrezati. Povrće iz juhe protisnuti, zaliti sokom i kuhati dok se umak zgusne, pa njime preliti razrezanu divlju gusku.

Jelo od mladog zeca

POSTUPAK:
Odrezati meso sa zečjeg hrpta i bokova. Ostalo meso samljeti skupa sa suhom slaninom. Dodati nasjeckan češnjak, luk i mirodije, posoliti, popapriti, zaliti vinom i konjakom. Umiješati jaje, pa još jednom sve dobro promiješati. Dno lima ili vatrostalne posude obložiti kožicom suhe slanine, staviti lovor, pa slagati naizmjence tanke odreske zečjeg mesa i mljevenog mesa. Pokriti svinjskom maramicom i peći 2 sata na umjerenoj vatri. Uslužiti hladno.

SIROVINE:
1 mladi zec, 300 g masne suhe slanine, 2 režnja češnjaka, 2 luka, majčina dušica, peršun, kozlac, sol, papar, 3 žlice bijela vina, 3 žlice konjaka, 1 jaje, 1 kožica suhe slanine, lovor, 1 svinjska maramica.

Naboden zec na normandijski način

Pečeni zečji hrbat izvaditi iz tave, narezati na ploške i osloboditi meso od kosti. U sok u tavi uliti čašu kalvadosa (rakija od jabuka) ili neku drugu voćnu rakiju uz dodatak kisela vrhnja. Kad to provri, umak preliti na zečji hrbat. U međuvremenu narezati jabuke na ploške (izvaditi sredinu sa sjemenkama) i pirjati ih u maslacu, pa zatim u bijelu vinu. Na ploške od jabuka staviti džem od brusnica.

Naboden zečji hrbat s punjenim breskvama

POSTUPAK:
Nabosti očišćen zečji hrbat slaninom. Posoliti meso, popapriti ga namazati ga maslacem i gorušicom, pa položiti u čistu tavu. Tavu staviti u zagrijanu pećnicu (200° C) i peći meso pola sata. Kad meso postane smeđe, doliti nešto vruće vode, a malo poslije preliti meso prošekom, izvaditi pečen hrbat i pustiti da stoji oko 10 minuta, pa ga zatim narezati. U međuvremenu doliti u sok vodu, vezati ga brašnom i vrhnjem i dodati nešto soli i papra.
Breskve raspoloviti i pirjati kratko na malo maslaca. Napuniti ih marmeladom od brusnica. Uz to se nudi pečeno tijesto od krumpira. Neposredno prije usluživanja preliti zečji hrbat umakom.

SIROVINE:
Zečji hrbat, 150 g slanine, sol, papar, 1 žlica maslaca, 1 žličica estragon senfa (gorušice), 1/2 l vode, 1/2 šalice prošeka, 1/8 l vrhnja, 2 žlice brašna.

Miješano zečje meso

POSTUPAK:
Dno i stranice posude obložiti suhom slaninom, dno pokriti polovinom mljevene govedine, na to staviti razrezan but (bez kosti), pa opet govedinu, posoliti, popapriti i preliti kirasoom i juhom od kocke. Žličicu brašna umutiti u malo vode i dodati mesu, pa kuhati poklopljeno oko 2 sata i zatim pustiti da počiva najmanje 24 sata.

SIROVINE:
200 g mljevene govedine, 250 g suhe slanine, meso od zečjeg buta, sol, papar, čašica kirasoa, juha od kocke, brašno.

Pečen zečji hrbat

SIROVINE:
1 zečji hrbat, 100 g suhe slanine, 4 žlice masti, 2 dcl vrhnja, sol, papar, nekoliko kriški limuna.

POSTUPAK:
Meso obložiti slaninom, posoliti, popapriti, navrh staviti nekoliko kriški limuna, preliti vrućom masti i peći u pećnici. Prilikom pečenja meso češće zalijevati. Pečeno meso preliti vrhnjem.

Ragu od zeca

Nabodenog zeca razrezati na manje komade. Te komade posoliti, popapriti i pobrašniti. Zatim ih staviti na vruć maslac i kratko zapeći sa svih strana. Nakon toga pirjati uz dodatak slanine narezane na male kockice, s lukom i sa malo brašna. To preliti juhom, dodati kapre, ploške od limuna i jednu šalicu kisela vrhnja. Sve to polako pirjati dok meso omekša.

Iznutrica i sitnina od zeca

Narezana jetra, srce, pluća, meso od glave i rebra pirjati u otvorenoj tavi uz dodatak soli, papra i nešto brašna, s nasjeckanim lukom i sa slaninom. Na kraju dodati još kisele krastavce narezane na kockice i svakako dva lista lovora. Uslužuje se s kuhanim krumpirom ili s okruglicama od krumpirova brašna ili od žemlji.

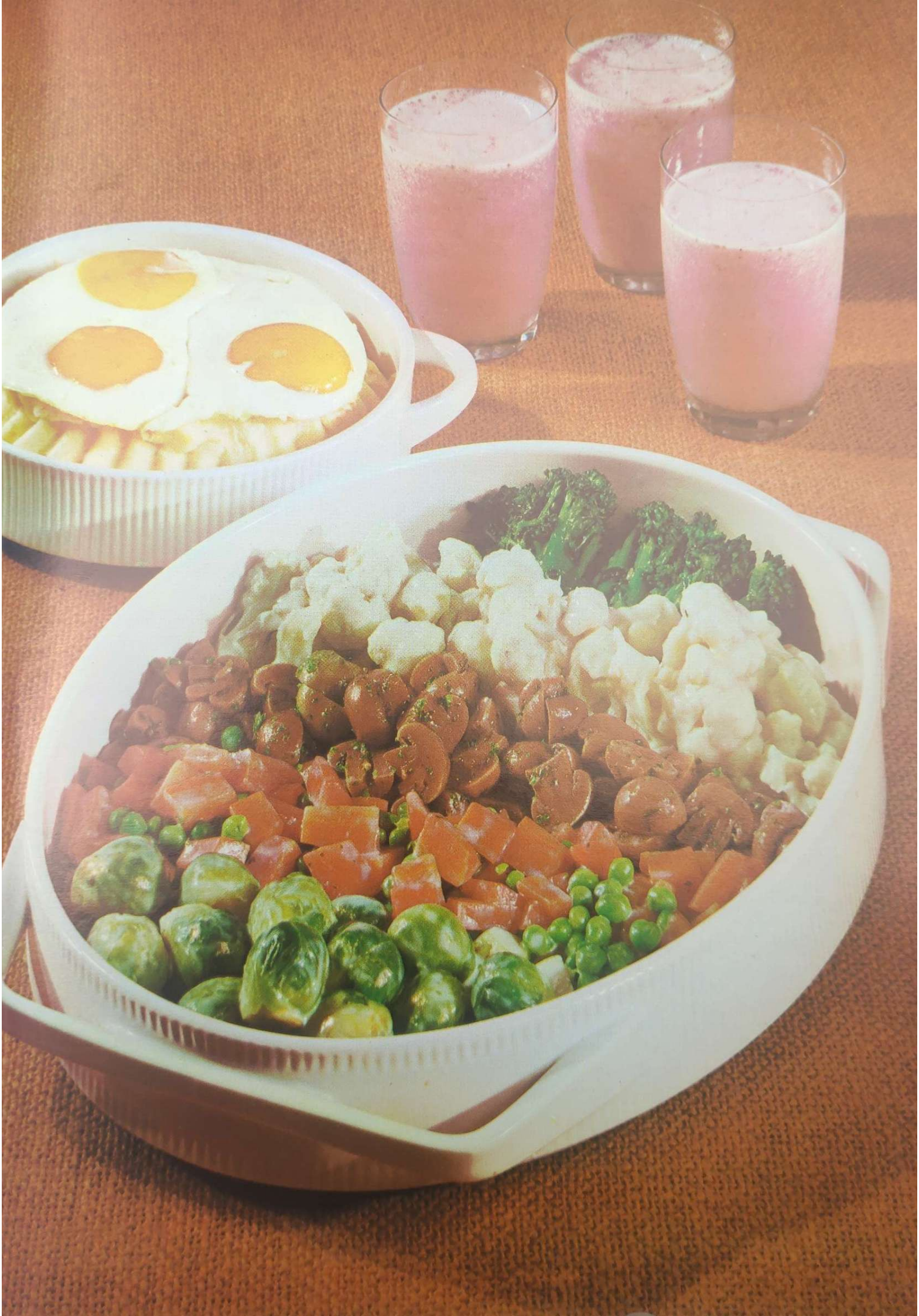
Zečji hrbat s višnjama

Nabodeni zečji hrbat posoliti, popapriti i peći u pećnici, pritom ga češće polijevati vlastitim sokom. Kad je meso pečeno, izvaditi hrbat, a od soka napraviti ovaj umak: u vrući sok uliti nešto rakije, pa kad to malo provri, dodati kukuruzno brašno i višnje. To sve mora dobro prokuhati, a prije usluživanja se dodaje žele od ribiza. Tim umakom preliti zečji hrbat neposredno prije usluživanja. Garnira se domaćim rezancima ili okruglicama od žemlji i od krumpira.

Zec s gljivama

SIROVINE:
1 zec iz marinade, 100 g suhe slanine, 6 glavica luka, 1 žlica brašna, 1 čaša bijela kiselkastog vina, 2 režnja češnjaka, sol papar, lovor, zeleni peršun, majčina dušica, 150 g gljiva.

POSTUPAK:
Rastopiti suhu slaninu, na njoj ispržiti očišćen i nasjeckan luk. Kad luk požuti, izvaditi ga skupa sa slaninom, a na preostaloj masnoći ispržiti komade zeca. Pobrašniti, dodati vino, čašu vode, očišćen i zgnječeni češnjak, mirodije, začine, luk i suhu slaninu. Provjeriti da li je dovoljno slano i ostaviti da se pirja 1 sat. Petnaest minuta prije usluživanja dodati očišćene i oprane gljive.



Zec sa šampinjonima

POSTUPAK:
Zeca očistiti. Skuhati rasol od vina, od očišćenog začinskog povrća, od očišćenog luka i češnjaka s paprom u zrnu, s oraščićem, karanfilićem i sa solju. Zec mora stajati u rasolu bar jedan dan. Sutradan ga izvaditi, a rasol ocijediti. Skuhano povrće protisnuti kroz sito. Od maslaca i brašna načiniti zapršku, zaliti sa sokom od rasola i dodati protisnuto povrće. Zeca izrezati na komade, pa ga skupa s očišćenim i narezanim šampinjonima staviti u umak. Neka vri oko 2 sata (ovisno o starosti zeca). Provjeriti da li je umak dovoljno slan i papren.

SIROVINE:
1 zec težak otprilike 1,5 kg, 1 l crna vina, 3—4 luka, (ovisno o veličini), 1—2 režnja češnjaka, vezica začinskog povrća, nariban muškatni oraščić, sol, papar, karanfilić, 1 žlica brašna, 50 g maslaca, 250 g šampinjona.

Zec s umakom od rasola

POSTUPAK:
Zeca obložiti slaninom, staviti ga u posudu i preliti vrućom mašću. Za vrijeme pečenja meso okretati i zalijevati. U međuvremenu na 2 žlice masti zažutiti šećer, pa dodati ocijeđeno začinsko povrće iz rasola, posuti brašnom i za vrijeme pirjanja dolijevati sok od rasola. Pustiti da malo zavri, pa sve protisnuti tako da se dobije gladak umak u koji se dodaje vrhnje. Pečeno zečje meso staviti u umak i pustiti da još jednom zavri. U umak se po želji može kapnuti i malo limunova soka.

SIROVINE:
Zec odležan u rasolu,
100 g suhe slanine,
3 žlice masti,
začinsko povrće iz rasola,
2 dcl vrhnja,
žlica brašna, 2 žlice masti,
1 žlica šećera.

Zečji hrbat s borovicom

Očišćen zečji hrbat posoliti i popapriti, pa staviti u vruć maslac i peći u vrućoj pećnici oko pola sata. Za to vrijeme hrbat češće polijevati vlastitim sokom. Soku dodati nekoliko zrna istučene borovice. Prije rezanja meso mora mirovati desetak minuta. Zatim ga izvaditi iz tave, a sok prokuhati uz dodatak rakije od borovice i dodati mu kiselo vrhnje. Prije usluživanja preliti hrbat tim umakom. Uslužuje se s okruglicama od krumpirova brašna ili od žemlji, odnosno s domaćim rezancima.

Zec s votkom

POSTUPAK:
Razrezati zeca na komade. U većoj posudi rastopiti maslac s uljem, pa dodati na kockice narezanu suhu slaninu. Kad požuti, izvaditi je. Komade zeca uvaljati u brašno i ispržiti na masnoći sa svih strana. Preliti ih votkom, zapaliti, pa zaliti juhom i vinom. Dodati peršun i češnjak, očišćeno začinsko povrće, posoliti i popapriti. Kuhati otprilike 1 sat, da posve omekša. Zatim izvaditi meso i staviti ga na pladanj. Začinsko povrće protisnuti i ponovno staviti u umak. Ostaviti da vri dok se zgusne, dodati vrhnje i time preliti zeca.

SIROVINE:
1 mladi zec, 1 žlica ulja, 30 g maslaca, 100 g suhe slanine, 1 čaša juhe, 1 čaša kiselkasta bijelog vina, 2 režnja češnjaka, 1 žlica nasjeckana zelenog peršuna, 2 žlice vrhnja, 1 čašica votke, začinsko povrće, malo brašna, sol, papar.

Zečja pašteta

SIROVINE:
Meso od vrata, od leđa i od prsa, vezica začinskog povrća, 2 luka, mljevena crvena paprika, papar, 100 g slanine, mast, 3 jaja, sok od limuna, 1 žemlja, mlijeko, sol.

POSTUPAK:
Na masti ispržiti sitno nasjeckan luk, dodati mrkvu, korijen celera i peršuna narezane na kolutiće. Kad se povrće malo isprži, pirjati očišćeno i oprano meso, zaliti ga juhom od kocke ili vodom, pa pustiti da vri dok meso omekša. Gotovom mesu pažljivo odstraniti kosti i dva puta ga samljeti skupa sa žemljom namočenom u mlijeko i sa začinskim povrćem u kojem se pirjalo meso. Samljevenom mesu dodati sol, crvenu papriku, papra, 3 žumanjka, slaninu narezanu na kockice i sok od pola limuna. Dobro promiješati i dodati čvrst snijeg od 3 bjelanjka. Još jednom promiješati. Dobijenu smjesu staviti u namazanu posudu, pa iznad pare kuhati oko dva sata. Paštetu uslužiti hladnu.

Zečji hrbat u umaku

SIROVINE:
750 g zečjeg hrpta, 100 g suhe slanine; za marinadu: 4 dcl crvena vina, pola čaše vinskog octa, režanj češnjaka, 50 g luka narezanog na kolute, 2 karanfilića, 2 manje mrkve, papar, majčina dušica, list lovora, sol.

POSTUPAK:
Zečji hrbat držati tri dana u marinadi. Prije pečenja ga dobro ocijediti, obložiti suhom slaninom i peći s malo vode. Sok u kojem je ležalo meso prokuhati, protisnuti, dodati žličicu brašna i pustiti da zavri. Pečeno meso preliti sokom od pečenja, a umak uslužiti posebno.

Zečji paprikaš

SIROVINE:
1 divlji zec, 2 kocke juhe, 300 g šampinjona, 2 dcl vrhnja, 1/4 l bijela vina, malo maslaca, zeleni peršun, sol, papar, 3 žlice konjaka, 50 g masne suhe slanine, 3 žlice brašna; za rasol: 2 žlice ulja, crveno vino (otprilike 2 čaše), majčina dušica, lovor, papar, borovica, mažuran, 10 glavica luka, 2 režnja češnjaka, sol.

POSTUPAK:
Najprije skuhati rasol od navedenih sastojaka. Očišćenog zeca razrezati na komade i ostaviti u rasolu najmanje 12 sati. Zatim meso izvaditi, ocijediti, preliti konjakom i zapaliti. Slaninu narezanu na kockice rastopiti na maslacu, pa ispeći komade zeca, posoliti ih i popapriti. Prirediti litru juhe od kocke i njome preliti zeca. Dodati očišćene i na veće komade narezane šampinjone. Kuhati jedan sat, zatim izvaditi meso i šampinjone, brašno razmutiti s malo soka i uliti u juhu da se zgusne. Miješati, pa zatim dodati vrhnje i bijelo vino. Na pladanj poslagati komade zeca i šampinjone, pa preliti umakom. Posuti nasjeckanim zelenim peršunom.

Kunić na bolonjski način

POSTUPAK:
Očišćenog kunića narezati na komade i staviti ga na ulje da se prži. Posoliti, popapriti i peći oko 3/4 sata. Jaja istući, pa u njih umočiti dobro ocijeđene komade mesa, zatim ih povaljati u mrvicama i opet pržiti dok mrvice požute. Zatim svaki komad omotati ploškom šunke. Tako omotane komade ponovno malo ispržiti na ulju.

SIROVINE:
1 kunić, 200 g šunke, 3 žlice maslinova ulja, 2 jaja, mrvice, naribani sir, sol, papar.

Kunić s krumpirom

POSTUPAK:
Na ulju ispržiti nasjeckan luk i na nj staviti očišćene komade kunića. Kad meso malo zažuti, posoliti ga, popapriti, dodati nasjeckan peršun i celer i zaliti jabukovačom. Kuhati poklopljeno i nakon pola sata dodati oguljene i narezane krumpire. Pečeno meso izvaditi na pladanj, soku dodati vrhnje, dobro promiješati i preliti meso.

SIROVINE:
1 mladi kunić, 1/2 čaše ulja, 2 luka, peršun, celer, 2 lovorova lista, sol, papar, 1 litra jabukovače, 4 krumpira, 2 žlice vrhnja, sol.

Kunić sa suhim šljivama

POSTUPAK:
Očišćenog kunića narezati na komade i staviti ga dva dana u rasol. Pošto kunić odleži u rasolu, izvaditi ga, ocijediti i ispržiti na maslacu. Sok od rasola prokuhati, protisnuti i dodati komadima mesa. Šljive kuhati posebno i kuhanima dodati ribiz. Majdinu razmutiti s vodom i dodati umaku, još malo prokuhati i zatim preliti meso i šljive.

SIROVINE:
1 kunić, maslac, sol, papar, 400 g suhih šljiva, 5 žlica ribiza, škrobno brašno (majdina);
za rasol: 3/4 litre crvena vina, 1 dcl octa, 4 zrna karanfilića, vezica začinskog povrća, nasjeckan luk, majčina dušica, papar u zrnu, sol, lovorov list.

Kunić s povrćem

POSTUPAK:
Kunića narezati na komade, a jetra na ploške, mrkvu i peršun na kolutiće, korabicu na kockice, a lišće na rezance, lišće cvjetače također narezati na rezance, a glavu cvjetače razdijeliti na cvjetiće. Vrganje narezati na tanke ploške i kuhati ih oko 5 minuta u kipućoj vodi. Krumpir oguliti i također narezati na ploške. Luk pirjati na masti. Povrće posoliti i popapriti (sve osim krumpira), pa polovinu staviti u posudu, zatim poslagati meso i jetra, pa na to staviti preostalo povrće i krumpir, dodati još masti i juhe od kocke tako da prekrije krumpir. Kuhati dok meso omekša.

SIROVINE:
1 kg mesa od kunića, jetra od kunića, 1/2 l graška u zrnu, 1/2 kg lišća i korijenja od korabice, 4 mrkve, 3 korijena peršuna, jedna mala cvjetača, 1 luk, 10 svježih vrganja, 10 žlica masti, 5 krumpira, sol, papar.

Kunić sa suhom slaninom

SIROVINE:
1 kunić, 2 luka, 2 režnja češnjaka, 1 l crvena vina, 2 čaše ulja, sol, papar, 1 kg suhe slanine, 1 litra juhe ili rasola, 4 žlice zečje ili svinjske krvi, 1 žlica kisela vrhnja, majčina dušica.

POSTUPAK:
Očišćene komade kunića staviti u posudu s nasjeckanim lukom, sa češnjakom, s malo majčine dušice i s litrom vina. Pustiti da počiva tri dana. Na ulju ispržiti sitno nasjeckan luk, pa mu kad zažuti, dodati ocijeđene komade kunića. Posoliti i popapriti. Dodati slaninu narezanu na komade, 2 čaše crvena vina i toliko juhe od kocke ili procijeđenog soka od rasola da meso bude pokriveno. Kuhati oko 1,5 sata. Zečju ili svinjsku krv promiješati, dodati je mesu i pustiti da vri još nekoliko minuta. Uslužiti toplo.

Kunić sa šampinjonima i rajčicom

SIROVINE:
1 kunić, maslac, 120 g nasjeckana luka, 250 g šampinjona, 2 rajčice, čaša vina, sol, papar.

POSTUPAK:
Očišćenog kunića narezati na komade i ispržiti na maslacu na kojem se već zažutio luk. Pokriveno kuhati oko pola sata, pa dodati očišćene i obarene šampinjone i oguljene rajčice, to zaliti vinom, posoliti i popapriti. Pustiti da vri još 30 minuta i uslužiti.

Kunić u umaku

SIROVINE:
Kunić od 1,5 kg, 300 g suhe slanine, 2 luka, 2 režnja češnjaka, čaša bijela vina, 1 čaša juhe od kocke, peršun, papar, sol, mljevena crvena paprika, 1 žumanjak, 1 dcl vrhnja, sok od 1 limuna, ulje.

POSTUPAK:
Kunića očistiti i narezati na komade, nasjeckati suhu slaninu, luk, češnjak i prepržiti da zažuti. Tada dodati vino, juhu, nasjeckan peršun, posoliti i popapriti, pa dodati meso i pustiti da se pirja oko 1 sat. Kad meso omekša, izvaditi ga a umak protisnuti. U vrhnju razmutiti žumanjak, dodati sok od limuna i protisnuti umak, pa pustiti da samo malo zavri i time preliti kunića.

Pita od kunića

SIROVINE:
500 g brašna, 150 g maslaca, 4 žlice ulja, 2 žumanjka, sol; n a d j e v : 600 g mesa od kunića, 600 g svinjetine, 200 g suhe slanine, 1 čašica konjaka, 200 g šunke, 1 velika ploška suhe slanine, 100 g vrganja, sol, papar, ružmarin.

POSTUPAK:
Od brašna, žumanjka, ulja, maslaca, malo soli i vode zamijesiti tijesto. Svinjetini dodati mirodije, konjak i prokuhane vrganje narezane na kriške. Tijesto razvaljati, u lim staviti polovinu i pokriti ploškom suhe slanine. U sredinu staviti trećinu smjese od svinjetine, zatim suhu slaninu narezanu na kockice, šunku narezanu na rezance i komade kunića; sve prekriti smjesom svinjetine, na to staviti suhu slaninu, pa šunku i preostalu smjesu od svinjetine. Sve to pokriti preostalim tijestom, u sredini napraviti rupu i peći oko dva i pol sata.

Nadjevena srneća prsa

POSTUPAK:
Srneća prsa izvaditi iz rasola (rasol pripremiti kao što je opisano u II. poglavlju), razrezati uzdužni otvor i posoliti izvana. Pripremiti nadjev: suhe žemlje namočiti u mlijeko i nakon nekog vremena ih istisnuti. Dodati ih teletini, posoliti, popapriti, staviti jaja i nasjeckan zeleni peršun. Nadjev dobro promiješati i njime ispuniti šupljinu izrezanu duž prsa. Staviti u namazani lim, pokriti ploškama slanine i peći zalijevajući procijeđenim rasolom. Kad meso potpuno omekša, staviti ga na topli pladanj, a u sok od pečenja dodati vrhnje i uslužiti u posebnoj zdjelici.

SIROVINE:
1 srneća prsa iz rasola, 1/2 kg mljevene teletine, 2 suhe žemlje, malo mlijeka, 3 jaja, sol, papar, zeleni peršun, mast, 3 dcl vrhnja, 2 velike ploške suhe slanine.

Ragu od srnetine

POSTUPAK:
Kao što je već rečeno, za ragu se upotrebljavaju lošiji dijelovi srnetine, tj. vrat, lopatica, prsa i donji dijelovi nogu. U posudu staviti mast, i na njoj naglo ispržiti komade srnetine. Okretati ih da bi požutjeli sa svih strana. Posoliti i popapriti. Očistiti mrkve i narežati ih na kolutiće, luk nasjeckati pa sve dodati mesu. Kad se malo isprži, dodati majčinu dušicu, papar u zrnu, lovor, karanfilić, borovicu, zaliti vinom i juhom, pa kuhati na slaboj vatri 45 minuta. Tada izvaditi srnetinu, a umak kuhati otklopljen na jakoj vatri dok mu se količina smanji za 1/3. Tada ga protisnuti. Maslac dobro promiješati s brašnom i gorušicom, pa ga umiješati u umak. Neka nekoliko minuta vri, zatim provjeriti da li je dosta slano i papreno, pa meso ponovno staviti u ragu. Uslužiti sa želeom od ribiza.

SIROVINE:
1 kg srnetine, 50 g masti, sol, papar, 2 mrkve, 3 velika luka, 1 stručak majčine dušice, 2 lista lovora, 4 karanfilića, 10 bobica borovice, 1 žličica papra u zrnu, 1/2 l crna vina, 1/2 l juhe, 50 g maslaca, 1 žlica brašna, 1 žlica gorušice, 1 žlica želea od ribiza.

Pečenje od srnećeg buta

POSTUPAK:
Meso oprati, posoliti i nabosti komadićima suhe slanine, pa ostaviti 2—3 dana u hladnjaku. Oprani peršun i celer sitno nasjeckati, dodati očišćen, narezan i zgnječeni češnjak, zdrobljen list lovora, posoliti, popapriti i dodati toliko ulja da se dobije gusta kaša. Njome obložiti meso i ostaviti u hladnjaku još 24 sata. Zatim u limu rastopiti mast, na nju staviti meso, preliti ga vinom i vrhnjem, dodati papar u zrnu, pa peći na umjerenoj vatri otprilike 2 sata, tj. dok omekša. Izvaditi meso, narezati ga i staviti na pladanj. Umak u kojem se meso peklo kuhati da se zgusne, dodati ostatak ulja i tim umakom preliti srneći but.

SIROVINE:
1,5 kg srnećeg buta,
100 g suhe slanine,
1 dcl masti,
1 čaša crna vina, 1 luk,
3—4 režnja češnjaka,
1 dcl vrhnja,
1 list lovora,
zeleni peršun,
2—3 grančice celera,
sol, papar u zrnu i mljeveni.

Odresci od srnetine

SIROVINE:
4 velika i veoma tanka srneća odreska, 200 g šampinjona, 1 limun, malo maslaca, mažuran, sol, papar, ulje, 2 korijena celera, kiselo vrhnje.

POSTUPAK:
Srnetina mora odležati bar sedmicu dana u rasolu da bi meso bilo posve mekano. Očistiti šampinjone, oprati ih i osušiti, prepeći na maslacu. Posoliti, popapriti i zaliti s nekoliko kapi limunova soka. Celer skuhati da bude posve mekan, protisnuti ga, ocijediti dobijeni pire da bude gotovo posve suh. Tada ga posoliti, popapriti i pomiješati s vrhnjem da ne bude suviše rijedak. Na ulju ispržiti osoljene srneće odreske. Uslužiti ih sa šampinjonima i pireom od celera.

Omlet sa srnećim jetrima

SIROVINE:
1 srneća jetra, majčina dušica, lovor, 5 jaja, ulje, zeleni peršun, malo svježeg maslaca, kriške limuna, sol, papar.

POSTUPAK:
Upotrebljavaju se posve svježa jetra. U vodi skuhati majčinu dušicu i lovor i dio peršuna, pa još kipućim preliti jetra. Neka stoji 12—15 minuta. Tada ih izvaditi i nastrugati da se dobije glatka masa koju valja dobro posoliti i popapriti. Za omlet posebno istući jaja, također ih posoliti i popapriti, pa pomiješati s jetrima. U tavici staviti da se zagrije ulje, pa peći jedan veliki ili više manjih omleta — prema ukusu. Svaki presaviti napola, posuti nasjeckanim zelenim peršunom i na još vrući staviti malo maslaca da se otopi. Uslužiti s kriškama limuna.

Srneći hrbat u pivu

SIROVINE:
1 kg srnećeg hrpta, 150 g suhe slanine, 150 g masnoće, sol, papar, 1 korijen celera, 5 čašica piva, 1/4 l vrhnja, 50 g maslaca ili margarina.

POSTUPAK:
Srneći hrbat očistiti, posoliti, popapriti i obložiti suhom slaninom. U posudi grijati mast, narezati celer na kolutiće, pa ih zajedno s mesom peći oko 1 i pol sat. Poslije jednog sata pečenja dodati pivo i peći još pola sata. U vrhnju razmutiti malo brašna, dodati soku u kojem se peklo meso i pustiti da zavri. Taj umak uslužiti posebno.

Pikantan srneći hrbat

SIROVINE:
Srneći hrbat, 4 zrna borovice, sol, papar, 50 g slanine, 100 g maslaca ili margarina, 1/4 l vode, 2 jabuke, 2 naranče, 2 žlice maslaca, 1 žlica limunova soka, 1 žlica rakije, 250 g grožđa, 1/8 l kisela vrhnja, 1 žlica želea od ribiza, 1 mandarina, pola šalice brusnica.

POSTUPAK:
Srneći hrbat natrti tučenim borovicama, solju i paprom. Slaninu narezati na ploške, ploške staviti u tavu i malo ispeći u vrućoj pećnici. Zatim položiti u tavu srneći hrbat i preliti ga rastopljenim maslacem. Peče se oko pola sata. Kad umak dobije smeđu boju, doliti vruću vodu. Meso je potrebno više puta preliti sokom. U međuvremenu oguliti jabuke i naranče, narezati na ploške i pirjati malo u maslacu (1 žlica). Gotovo meso izvaditi, a soku doliti malo vruće vode i vezati kiselim vrhnjem i želeom od ribiza. Srneći hrbat staviti u zdjelu, preliti umakom, garnirati ploškom jabuka, naranača i mandarina na koje se stavi džem od brusnica. Oko voća poslagati grožđe.

Salata od srnećeg hrpta

POSTUPAK:
Meso ispeći na ulju da bude posve mekano. Ohlađeno izrezati na manje kocke. Prirediti umak za salatu: promiješati ulje, ocat, sitno nasjeckan luk i malo šećera. Time preliti narezano meso i ostaviti nekoliko sati. Prije usluživanja očistiti endiviju, pa samo unutrašnje, bijelo lišće narezati na manje komade i dobro oprati. Dodati u salatu, doliti kečup, još 1 žlicu ulja, posoliti i popapriti. Ukrasiti najljepšim listićima endivije.

SIROVINE:
3/4 kg čistog mesa od srnećeg hrpta, 6 žlica ulja, 2 žlice octa, 1 luk, papar, sol, malo šećera (prema ukusu), 2 glavice endivije (zimske salate), 2 žlice kečupa, još 1 žlica ulja.

Srneći but s kestenjem

POSTUPAK:
Srneći but mora ležati sedmicu u rasolu od crna vina. Zatim ga izvaditi, ocijediti i obrisati. Peći ga na masti da dobije lijepu koricu, pa ga okružiti povrćem iz rasola (pogledati II. poglavlje), zaliti vinom i sokom od pečenja. Brašno dobro pomiješati s maslacem, umiješati u sok od pečenja, dodati muškatni oraščić, u prošek naribanu koricu od naranče, žele od ribiza. Sve dobro promiješati i provjeriti da li je dovoljno slano. Meso izvaditi iz umaka, narezati i staviti na topli pladanj. Okružiti ga kestenjem, koje je u međuvremenu skuhano i oguljeno, a umak uslužiti u posebnoj zdjelici.

SIROVINE:
1 kg srnećeg buta, 7 dcl crna vina, povrće iz rasola, 50 g masti, 2 žlice vinskog octa, 1 zaimača soka od pečenke, 50 g maslaca, 50 g brašna, malo ribanog muškatnog oraščića, 1 naranča, 1 čaša prošeka, 1 žlica želea od ribiza, 1 kg kestenja, sol, papar.

Srnetina na slovenski način

POSTUPAK:
Meso narezati na posve tanke odreske, a očišćeni luk sitno nasjeckati. Sve staviti na zagrijanu mast, i pirjati. Povremeno miješati sve dok ishlapi sva tekućina i preostane samo masnoća. Posoliti, dodati nasjeckan češnjak, ružmarin, kadulju, mažuran, sitno narezane rajčice (ili malo razrijeđene ukuhane rajčice), sitno narezanu suhu slaninu, malo naribanog oraščića, karanfilić, papar i crvenu papriku. Pripaziti da jelo ne bude suviše ljuto. Preliti bijelim vinom i cvičekom, pa kad zavri, smanjiti vatru i kuhati otprilike dva sata. Provjeriti da li je meso mekano, a ako još nije, dodati vodu, pa kuhati još oko pola sata. Zatim meso izvaditi, a umak procijediti i izliti na meso. Neka vri još dvadesetak minuta. Zatim dodati vrhnje i uslužiti s okruglicama od kruha.

SIROVINE:
1 kg srnetine od buta, 1/4 kg luka, 150 g masti, 50 g suhe slanine, 2 svježe rajčice ili žličica ukuhane, 1 dcl vrhnja, 1/4 l bijela kiselkastog vina, 1/4 l cvičeka, 2 lista kadulje, 1 žličica suhog mažurana, 1 režanj češnjaka, 1 karanfilić, 1 grančica ružmarina, mljevena crvena paprika, sol, papar, muškatni oraščić.

Srneći but sa suhim šljivama

SIROVINE:
Prednji but srne, 1/2 l crvena vina, 3 žlice vinjaka, majčina dušica, lovor, nekoliko karanfilića, peršun, 1 luk, 1 mrkva, 100 g vrhnja, 9 žlica ulja, 250 g suhih šljiva, 1 žlica brašna.

POSTUPAK:
Vino treba da zavri sa 5 žlica ulja. Čim zavri, dodati vinjak i time preliti oprani but. Posoliti, popapriti, dodati mirodije, mrkvu i luk, sve narezano na kolutiće. U drugu posudu, u toplu vodu namočiti suhe šljive. Sutradan but okrenuti, pa se može prigotavljati, ali je bolje da još jedan dan ostane u rasolu. U jednoj posudi ugrijati 4 žlice ulja i staviti but da se isprži s obje strane. Kad se dobro zažuti, zaliti procijeđenim rasolom i peći na laganoj vatri oko 1 sat. Tada dodati ocijeđene šljive i pustiti da se kuha još pola sata. Zatim but izvaditi, u umak dodati žlicu brašna s malo maslaca, dobro promiješati, dodati vrhnje i preliti meso.

Srnetina s limunovim sokom

SIROVINE:
1 kg srnetine, 250 g suhe slanine, 1 limun, 3 žlice ulja, malo maslaca, malo juhe, sol, kompot od brusnica.

POSTUPAK:
Očišćenu srnetinu posoliti i natrti limunovim sokom, pa preliti uljem. Ostaviti tako da stoji nekoliko sati. Na taj će način zadržati svoj posebni okus. Zatim je omotati najprije odreskom slanine, a zatim papirom namazanim maslacem. Nataknuti na ražanj i peći u pećnici ili nad žeravicom i polagano okretati. U juhi rastopiti preostali maslac, pa time zalijevati pečenku. Četvrt sata prije usluživanja, skinuti papir da bi suha slanina dobila zlatastu boju. Srnetinu uslužiti narezanu, prelivenu sokom od pečenja, a uz to uslužiti džem od brusnica.

Jelenji but s kompotom od brusnica

SIROVINE:
1 kg jelenjeg buta, 1/2 dcl ulja, 1/2 limuna, 1 mrkva, 1 celer, 1 peršun, sol, papar, lovor, limunova korica, gorušica, mažuran, borovice, 1/4 l vina, džem od brusnica, maslac, juha.

POSTUPAK:
Meso očistiti od kožica, natrljati ga uljem, limunovim sokom i staviti u staklenu ili u porculansku zdjelu. Zatim skuhati rasol od 1 litre vode, vina, soli, papra u zrnu, lovora, limunove korice, mažurana i borovice, pa kad se ohladi, preliti njime meso i ostaviti nekoliko dana da stoji na hladnom. Meso povremeno okretati. Zatim ga izvaditi, oprati, osušiti, staviti u lim i pokriti čistim bijelim papirom da se korica prebrzo ne prepeče, no prije toga meso preliti rastopljenim maslacem i juhom. Za vrijeme pečenja ga češće zalijevati tim sokom. Kad meso postane mekano, ukloniti papir i peći ga još neko vrijeme na jakoj vatri da dobije koricu. Zatim ga narezati, posoliti, preliti sokom od pečenja i uslužiti s džemom od brusnica.

Jelenji odresci na poljski način

POSTUPAK:
Odreske nabosti suhom slaninom i peći na maslacu s obje strane petnaestak minuta. Zatim ih izvaditi, pa u kipući maslac dodati papriku, zaliti vinom, popapriti, posoliti i dodati mirodije. Kad zavri, dodati žličicu maslaca dobro promiješanog sa žličicom brašna. Na slaboj vatri kuhati umak sve dok postane jednoličan i gladak, pa na kraju dodati vrhnje. Neka ostane na vatri, ali ne smije vreti. Jelenje odreske opet zagrijati. Provjeriti da li je dovoljno slano i papreno.

SIROVINE:
4—6 odreska jelenjeg mesa, 1 luk, 100 g maslaca, malo mljevene crvene paprike, 1 dcl bijela kiselkastog vina, majčina dušica, ružmarin, lovor, 1 režanj češnjaka, 1 žlica brašna, 2 dcl vrhnja, sol, papar, 100 g suhe slanine.

Gulaš od divlje svinje

POSTUPAK:
Meso narezati na komadiće, suhu slaninu na kockice, popapriti i peći. Dodati na kolutiće narezan luk, očišćeno začinsko povrće, rajčice, list lovora, borovice i pola litre slane vode, pa pustiti da se dalje kuha oko dva sata. Kad je kuhano, izvaditi lovorov list. Jogurtu dodati brašno, umutiti i dodati soku od pečenja. Krastavce narezati na kolutiće i ostaviti da stoje 10 minuta u soku.

SIROVINE:
1 kg mesa divlje svinje iz rasola, papar, 100 g suhe slanine, 4 luka, 1 vezica začinskog povrća, 1 žlica ukuhane rajčice, 1 list lovora, 4 zrna borovice, sol, jogurt, brašno, 2 kisela krastavca.

Odrezak od divlje svinje

POSTUPAK:
Odreske ostaviti preko noći u rasolu koji se priprema od ulja, rakije, zgnječenih borovica i sitno nasjeckanog luka. Idućeg dana izvaditi odreske i dobro ih obrisati. Na masti ispržiti kockice slanine i na tome naglo ispeći odreske. Mast mora biti veoma vruća da bi odrezak s obje strane dobio lijepu boju, a da u sredini ostane ružičast. Izvaditi odreske, popapriti ih, a u preostalu mast dodati vrhnje i pustiti da malo provri. Odreske poslagati na pladanj i ostaviti na toplom. U međuvremenu očistiti i skuhati u slanoj vodi povrće. Od krumpira napraviti pire i umutiti cijelo jaje. Na pladanj oko odrezaka staviti naizmjence hrpice pirea i raznog povrća. U umak u kojem su se pekli odresci, dodati ulje od rasola (izvaditi borovice), staviti da provri i time preliti povrće. Odreske slanine prepržiti i staviti na svaki odrezak. Ukrasiti ih kriškama limuna.

SIROVINE:
4 odreska mlade divlje svinje, 2 žlice ulja, 2 žlice rakije, 6 zrna borovice, 1 luk, 60 g masti, 40 g suhe slanine narezane na kockice, grubo mljeveni papar, 6 žlica vrhnja, 1/2 limuna, 4 odreska suhe slanine s mesom;
za prilog: krumpir, kelj i ostalo povrće prema sezoni (a mogu se koristiti i konzerve ili duboko smrznuto povrće, 1 jaje sol.

Mlado divlje prase

SIROVINE:
1 kg mesa divljeg praseta, 4 krumpira, 3 žlice ulja, 20 g maslaca, 4 kriške kruha ispržene na ulju; za rasol: 1 boca crvena vina, 2 režnja češnjaka, 1 luk, lovorov list, majčina dušica, 4 žlice ulja; za umak: 1 luk, 1/2 čaše vinskog octa, 25 g maslaca, 2 žlice brašna; sol, papar.

POSTUPAK:
Meso narezati na komade, staviti ga u rasol i pokriti. Sutradan izvaditi meso, posoliti ga, popapriti i preliti procijeđenim i protisnutim rasolom. Pokriveno kuhati do tri sata. Prije usluživanja, u jednu posudu staviti ocat i dodati sitno nasjeckan luk. Pokriveno kuhati oko 5 minuta na laganoj vatri. Zatim dodati pola čaše vode. U drugoj posudi rastopiti maslac, dodati brašno i zažutiti ga, dodati ocat i nekoliko kapi soka od divljači. Pustiti da zavri, a zatim preliti meso. Kao prilog uslužiti pržene kriške kruha.

Hladetina od ostataka divljači

SIROVINE:
1 kg ostataka mesa krupnije divljači, 50 g suhe slanine, 2 luka, 1 stručak majčine dušice, 1 list lovora, 1 režanj češnjaka, malo juhe, 1 mrkva, sol, papar, 1/2 omota želatine, 2 jaja, zeleni peršun.

POSTUPAK:
Pripremiti juhu od ekstrakta, staviti u nju sve sastojke, osim mesa i želatine. Neka vri oko pola sata. Tada izvaditi mrkvu i narezati je na tanke ploške. Meso narezati na tanke listiće, a jaja skuhati. Tada procijediti juhu, ako je potrebno, dodati još vode da bi bilo dovoljno tekućine u kojoj će se rastopiti želatina. U staklenu, ovlaženu posudu staviti sloj od 1 cm hladetine. Kad se potpuno stvrdne, poslagati kolute tvrdo kuhanih jaja i mrkve, listiće zelenog peršuna, meso i zaliti hladetinom da sve bude pokriveno. Kad se stvrdne, slagati drugi red, zaliti ga i tako ponavljati dok se sve utroši. Na vrhu mora biti sve dobro pokriveno hladetinom. Neka stoji na hladnome mjestu najmanje 24 sata. Prije upotrebe malo zagrijati zdjelu, pa će hladetina lako skliznuti na pladanj. Ukrasiti zelenim peršunom.

Ostaci divljači s gljivama

SIROVINE:
2—3 komada fazana, jarebice, šljuke, divlje patke i nekoliko odrezaka krupnije divljači (pojedina vrsta ili pomiješano meso divljači), 1 žlica masti, 1 žlica brašna, 1/4 kg gljiva ili šampinjona, sol, papar, malo vrhnja, mažuran.

POSTUPAK:
Ispečeno ili kuhano meso narezati na manje komade. Od brašna i masti napraviti zapršku i dodati joj očišćene i narezane gljive. Zaliti s malo vode, posoliti, popapriti i pirjati dok gljive omekšaju. Dodati mažuran. U gljive staviti komade mesa, a vatru smanjiti da umak vri polagano. Kad je meso potpuno zagrijano, provjeriti da li je umak dovoljno slan i pikantan, pa ako je potrebno, dodati još neki začin koji se stavlja u divljač. Preliti vrhnjem.

Odresci divljači na roštilju

POSTUPAK:
Ako preostanu 4 pečena odreska divljači, valja ih idućeg dana natrti uljem i ispeći na roštilju. Novi okus dat će im jabuke, koje je potrebno oguliti, izvaditi im sredinu i narezati na kolute. Svaki kolut namočiti u vinjak, pa u ulje i također ispeći na roštilju. Svaki odrezak pokriti takvim jabukama, posoliti ih i popapriti.

SIROVINE:
4 odreska, sol, ulje, papar, 4 jabuke, čašica vinjaka.

Ostaci pečene divljači u umaku

POSTUPAK:
Ostatke mesa narezati na posve tanke odreske, staviti u cjedilo iznad lonca s kipućom vodom da se grije u pari. Poklopiti. U međuvremenu pripremiti umak: iznutricu od divljači osim želuca, crijeva i žuči) dva puta samljeti. Dobijenu masu razrijediti vinom i juhom. U loncu rastopiti maslac s uljem, dodati crvenu mljevenu papriku i protisnutu iznutricu. Posoliti, popapriti, dodati sve začine i kuhati oko 1 sat. Na topli pladanj naslagati zagrijano meso i preliti ga umakom.

SIROVINE:
1/2 kg čistog (bez kostiju) pečenog mesa od divljači, iznutrica od divljači, 1/2 l crvena vina, 1/2 l juhe, 50 g maslaca, sol, papar, korica limuna, gorušica, mažuran, lovor, mljevena crvena paprika, 1 žlica ulja.

Pita od ostataka divljači

POSTUPAK:
Sve začine samljeti, pa ih dodati samljevenom mesu, pomiješati i ispržiti na ulju. Maknuti s vatre, zaliti vrhnjem, pa kad se malo ohladi, dodati sirova jaja (1 dio žumanjka spremiti da se njime namaže pita). Polovinu tijesta staviti u namazani lim i napola ispeći. Tada staviti nadjev, poklopiti ga drugom polovinom tijesta i namazati žumanjkom, pa na više mjesta probosti vilicom. Peći otprilike 40 minuta.

SIROVINE:
1/2 kg sirovog mesa divljači, 1 dcl kiselkasta bijelog vina, sol, papar, ružmarin, lovor, mažuran, borovice, 2 jaja, 1 dcl vrhnja, tijesto za pitu, malo ulja.

Ragu od ostataka divljači

POSTUPAK:
Istući kosti u prah, preliti ih vinom, posoliti, popapriti, dodati začine, sitno nasjeckanu iznutricu, guščja jetra i jezik. Staviti na vatru da vri dok omekša. Luk očistiti i sitno nasjeckati, začinsko povrće, gljive i češnjak očistiti, oprati, sitno nasjeckati, pa sve prepeći na masti da požuti. Tada zaliti vodom i kuhati sve dok povrće posve omekša. U međuvremenu narezati na sitnije komade ostatke pečene ili kuhane divljači, pa dodati u juhu i zaliti vinom s iznutricom. Neka sve dobro provri. Zatim ukuhati tjesteninu. Kad i ona bude mekana, provjeriti da li je potrebno dosoliti i dopapriti, pa zatim izvaditi lovorov list i karanfiliće.

SIROVINE:
1/2 kg ostataka pečene ili kuhane divljači s kostima i sa sirovom iznutricom divljači (mogu se kombinirati razne vrste divljači), 1 guščja jetra, 1 teleći jezik, 150 g gljiva, 1 vezica začinskog povrća, papar, sol, luk, 1 režanj češnjaka, 1 list lovora, 2 karanfilića, crveno vino, 100 g masti, tjestenina za juhu.

Salata od divljači

SIROVINE:
3/4 kg ostataka jedne ili više vrsta divljači, 3—4 kisela krastavca, 3—4 kisele jabuke, 2 dcl majoneze, 1 dcl kisela vrhnja, malo kečupa, sol, papar, sok od 1 limuna.

POSTUPAK:
Kuhano ili pečeno meso narezati na kocke, a krastavce i oguljene jabuke na kockice. Pomiješati, dodati majonezu, limunov sok (paziti da ne bude prekiselo), vrhnje i kečup. Posoliti i popapriti. Ukrasiti kolutićima kiselog krastavca.

Salata od ostataka divljači s krumpirom

SIROVINE:
1/4 kg pečenog ili kuhanog mesa divljači, 1/4 kg krumpira, 1 mrkva, 4 jaja, 2 luka, vlasac, žličica kapara, 10 maslina, 2 ukiseljene paprike, maslinovo ulje (može biti pomiješano s običnim), vinski ocat, sol, papar.

POSTUPAK:
Skuhati krumpir i još topli oguliti, narezati i zaliti uljem. Ostatke mesa narezati na male komade, a očišćenu sirovu mrkvu naribati. Maslinama izvaditi koštice, pa ih nasjeckati skupa s kaprama. Luk očistiti i narezati na kolute, a ukiseljene paprike na posve tanke rezance. Jaja skuhati tvrdo i također ih narezati. Sada sve sastojke pomiješati, posoliti, popapriti i zaliti razrijeđenim octom. Provjeriti da li je dovoljno ukusno, pa posuti nasjeckanim vlascem.

Umak od ostataka divljači

SIROVINE:
1/4 kg pečene srnetine, zečetine ili neke druge divljači, 3 tvrdo kuhana žumanjka, 1 luk kozjak, 2 srdjelice, 1 žlica kapara, malo vinskog octa, ulje, sol, papar, zeleni peršun.

POSTUPAK:
Meso nasjeckati posve sitno, dodati zgnječene žumanjke, srdjelice, nasjeckan luk, sitno nasjeckane kapre i malo octa da se dobije gusta smjesa. Samljeti je dva puta i protisnuti. Zatim dodati ulje, još octa prema ukusu, posoliti i popapriti. Na kraju umiješati nasjeckan zeleni peršun. Umak uslužiti hladan, najbolje uz bareni krumpir, uz žličnjake ili okruglice od kruha.

Jela od povrća

Ovo poglavlje obuhvaća jela od povrća koja se smatraju samostalnim jelom u glavnom obroku, za razliku od variva koja služe kao prilog nekom jelu od mesa.

Jela od povrća su obično složena s nekim drugim povrćem, s mesom, s tijestom ili s umakom.

Veoma su zdrava i u pravilu lako probavljiva. Ona sadrže mnogo mineralnih soli i vitamina, a jer su obično prigotovljena u pećnici ili na vatri uz dodatak masnoće, ta su složena jela od povrća i hranjiva.

Obično se u domaćinstvima od povrća koje je prikladno za kuhanje, za pirjanje ili za pečenje prigotavljaju samo variva, dakle, moglo bi se reći dodaci uz neko jelo od mesa. No postoji mnogo recepata prema kojima domaćice mogu od povrća kuhati potpuno samostalno jelo i tako obogatiti izbor jela. Kao primjer navodimo jedno veoma dragocjeno povrće — to je cvjetača. Cvjetača se obično kuha i zatim se prelije prženim mrvicama i maslacem.

U našim je receptima u ovom poglavlju opisano devet načina pripremanja cvjetače.

Bayd bi banadura
(jaja s rajčicama na libanonski način)

SIROVINE:
4 jaja, 4 rajčice, 1 žlica maslaca, sol, papar, cimet u prahu.

POSTUPAK:
Oguliti rajčice i narezati ih na 4 dijela. Staviti ih u lonac, dodati malo vode i pirjati. Zatim ih ocijediti i položiti u drugu posudu. Jaja dobro promiješati sa začinima i preliti rajčice. Peći u pećnici i na kraju sve preliti rastopljenim maslacem.

Artičoke punjene graškom

Sredine artičoka pune se mladim, na maslacu pirjanim, graškom. Kao nadjev može se upotrijebiti i mladi grašak pirjan sa salatom glavaticom uz dodatak kockica šunke. To se posipa sitno nasjeckanim peršunom. Neposredno prije usluživanja na grašak se stavlja komadić maslaca.

Artičoke s mladim graškom i sa mrkvicama

Sredine artičoka narezati na 4 ili na 8 dijelova i staviti u posudu u kojoj su na maslacu pirjane fino nasjeckane lučice ili luk. Zatim dodati mrkvice ili mrkve razrezane na četvrtine i oljušteni mladi grašak. To oprezno pirjati s malo vode ili sa čistom juhom. Potom izvaditi povrće, temeljac lagano prokuhati s vrhnjem i povezati s maslacem i brašnom. Povrće povaljati u umaku i posuti nasjeckanim peršunom.

Artičoke punjene nadjevom od šunke

Sitno nasjeckati otpatke od šunke i vrganja, pa to prepržiti na maslinovu ulju s nasjeckanim lučicama ili s lukom. Zatim prokuhati s nešto smeđeg umaka da se poveže. Sredine artičoka napunjene tim nadjevom posuti sirom, nakapati po njima maslac i zapeći.

Nadjevena cvjetača

SIROVINE:
1 cvjetača srednje veličine, 250 g kuhanog mesa, 100 g mortadele, 1 suha žemlja (namočena u mlijeku i ocijeđena) peršun, 1 režanj češnjaka, 50 g maslaca, nekoliko žlica ulja, papar, sol, ukuhana rajčica, 1 jaje.

POSTUPAK:
Kuhano meso sitno nasjeckati skupa s mortadelom, dodati iscijeđenu žemlju, nasjeckan peršun i češnjak i zatim jaje. Cvjetaču skuhati u mnogo slane vode, ocijediti je i izdupsti udubinu u korijenu, pa je napuniti nadjevom. Ostatak nadjeva usuti između cvjetića. Omotati je gazom i pirjati na ulju i na maslacu zalivenu rajčicom otopljenom u šalici tople vode ili juhe. Kada sve dobije lijepu boju, uslužiti.

Cvjetača s bešamel umakom

POSTUPAK:
Cvjetaču samo malo prokuhati. Razdijeliti je na cvjetiće, a korijen razrezati na kockice. To staviti u posudu s maslacem i polako pirjati. Pripremiti bešamel umak (pirjati brašno na maslacu, ali da ostane gotovo bijelo, pa dodati mlijeko), posoliti ga i popapriti. Maslacem namazati vatrostalnu posudu, poslagati pirjanu cvjetaču i zaliti bešamelom koji ne smije biti odviše gust. Površinu posuti ribanim sirom i zatim cvjetaču staviti u toplu pećnicu da se malo prepeče.

SIROVINE:
1 cvjetača srednje veličine, 40 g maslaca;
za bešamel: 40 g brašna, 50 g maslaca, 1/2 l mlijeka, sol, papar, parmezan (nariban).

Prepečena cvjetača u bešamelu

Opranu cvjetaču razdijeliti na cvjetiće, skuhati u slanoj vodi i zatim ocijediti na situ. Ocijeđenu cvjetaču protisnuti kroz sito. Dodati joj 2 cijela jaja, malo maslaca i bešamel umak. Sve to miješati na laganoj vatri. Zatim tu masu staviti u vatrostalnu posudu i prepeći u pećnici. Prethodno preko mase preliti kiselo vrhnje.

Cvjetača u vinskom tijestu

Cvjetaču skuhati u slanoj vodi, pa je razdijeliti u cvjetiće. Te cvjetiće umočiti u vinsko tijesto i peći ih u vrućoj masti. Uz to dodajemo zelenu salatu.

Cvjetača na milanski način

Kuhanu cvjetaču staviti u vatrostalnu posudu, posuti je naribanim sirom, preliti na smeđu boju preprženim maslacem i gratinirati u pećnici.

Gratinirana cvjetača sa šunkom

POSTUPAK:
Cvjetaču razdijeliti na cvjetiće i kuhati ih u vodi, ali ne do kraja, zatim ocijediti i staviti u lonac ili u vatrostalnu zdjelu, prethodno namazanu maslacem. Šunku rezati na sitne kocke i umiješati u svijetli umak. Svijetli se umak pravi ovako: narezati luk, celer i mrkve na sitne kocke. Staviti to na vruć maslac i pirjati uz dodatak čiste juhe ili vode. Zatim malo pobrašniti, dodati miješajući jedan žumanjak ili žlicu vrhnja (ali ne na vatri!). Umak sa šunkom preliti preko cvjetače, dodati malo limunova soka, preostali maslac, nariban sir i četvrtine rajčica. To staviti u pećnicu i gratinirati na srednjoj vatri oko 20 minuta.

SIROVINE:
1 cvjetača, 120 g kuhane šunke, 4 rajčice, 40 g maslaca, sol, limunov sok, sir za ribanje, svijetli umak.

Cvjetača u umaku od vrhnja

SIROVINE:
1 cvjetača, 1 l bešamel umaka, 2 dcl vrhnja (kisela), 1,5 dcl slatkog vrhnja, limunov sok, 1 šalica bijela vina.

POSTUPAK:
Cvjetaču kuhati u slanoj vodi, ali ne do kraja. Zatim je izrezati na 4 komada i staviti u umak od vrhnja, pa kuhati do kraja. Umak od vrhnja pravi se ovako: u 1 l gustog bešamel umaka dodati 2 dcl vrhnja i malo vode u kojoj je kuhana cvjetača. To šibom dobro promiješati, pa smjesu kuhati dok se pokuha jedna četvrtina mase. Protisnuti umak kroz krpu i dodati 1,5 dcl tučena vrhnja, malo limunova soka i malu šalicu bijela vina, pa sve dobro promiješati.

Cvjetača u tijestu

Kuhanu cvjetaču razdijeliti na cvjetiće i ohladiti, zatim je umočiti u tijesto za palačinke i pržiti.

Cvjetača na poljski način

Kuhanu cvjetaču staviti na zdjelu, posuti je tvrdo kuhanim i nasjeckanim jajima, nasjeckanim lišćem peršuna, prženim mrvicama i preliti je maslacem preprženim na smeđu boju.

Gljive na bečki način

SIROVINE:
100 g maslaca, 2 luka, 1/2 žličice kumina, 1 režanj češnjaka, 1 žličica nasjeckana peršuna, 1/2 žličice papra, 1/2 kg gljiva, 1 žlica brašna, sol, 3 žlice kisela vrhnja ili jogurta.

POSTUPAK:
Prženi luk pomiješati s kuminom, sa zgnječenim češnjakom, s peršunom i s paprom. Poslije nekoliko minuta dodati oprane i sitno narezane gljive, pirjati neko vrijeme na slaboj vatri uz često miješanje sve dok se voda ispari. Zatim posuti brašnom i zaliti mesnom juhom. Umak posoliti i zaliti kiselim vrhnjem ili jogurtom. Jelo se može uslužiti s pireom od krumpira, sa zelenom salatom ili sa salatom od rajčica.

Grašak sa šunkom

SIROVINE:
300 g graška (smrznutog ili iz konzerve), 2 jaja, grumen maslaca, 1 šalica bešamel umaka, 30 g sirove sušene šunke, 1 luk, 1 žlica ribanog parmezana, sol, papar.

POSTUPAK:
Nasjeckan luk pirjati na maslacu, pa mu dodati sitno izrezanu šunku i grašak. Kad se sve dobro propirja, protisnuti 3/4 količine graška. Pire staviti opet na vatru, dodati šalicu bešamela i miješati. Dodati 1/4 graška koji nije protisnut, pa kad se sve ohladi, dodati riban sir, žumanjak i snijeg od bjelanjaka. Smjesu istresti u oblik namazan maslacem i oprašen brašnom. Kuhati na pari oko 30 minuta. Uslužiti uz pečeno meso.

Gulaš od gljiva lisica

POSTUPAK:
Skuhati komade teletine u slanoj vodi. Pobrati pjenu, dodati luk, mrkvu razrezanu na četiri dijela, peršun, majčinu dušicu, lovor. Posoliti, popapriti i ostaviti da vri sat i četvrt do sat i pol. Ocijediti meso, ali sačuvati vodu u kojoj se kuhalo da se u njoj pripremi umak: dodati zapršku od 40 g maslaca i brašna i pustiti da 15 minuta provri na laganoj vatri. U šalicu staviti jedan žumanjak i nekoliko žlica hladnog mlijeka, pa sve dobro izmiješati. U to uliti malo umaka, a kad se sve dobro izmiješa, izliti u ostali dio umaka i pristaviti ga na veoma jaku vatru, brzo miješajući, dok počne naglo vreti. Tako kuhati umak nekoliko minuta, a zatim njime preliti meso i dodati posebno na maslacu pirjane gljive.

SIROVINE:
500 g teletine, 40 g luka, 1 mrkva, peršun, majčina dušica, lovor, sol, papar, 150 g maslaca, 40 g brašna, 1 jaje, nekoliko žlica mlijeka, 400 g gljiva lisica.

Korabica u umaku od srdjela

Korabice narezati na ploške ili na rezance i kuhati ih do polovine, zatim ih izvaditi, staviti u drugi lonac i zaliti posoljenim mlijekom uz dodatak malo maslaca. Ako je potrebno, dodati za vrijeme kuhanja vrelu vodu. Kuhane korabice izvaditi, a u umak umiješati svijetlu zapršku i umak začiniti solju, paprom, s nešto muškata i s nekoliko kapi limunova soka. Kroz sito pasirati srdjele, pa i to staviti u umak. Umak prokuhati uz miješanje i na kraju mu dodati korabice.

Pire od bijelog graha s mlijekom

POSTUPAK:
Grah močiti preko cijele noći. Zatim ga skuhati u slanoj vodi. Ocijediti ga i protisnuti. Pomiješati sa 20 g maslaca i s bešamel umakom pripremljenim od 30 g maslaca, od brašna i od mlijeka. Izmiješati, kuhati nekoliko minuta, pa onda uslužiti.

SIROVINE:
400 g bijelog graha, 50 g maslaca, 1 čaša mlijeka, 1 žlica brašna, sol.

Kesteni s kupusom

POSTUPAK:
Kestenima oguliti gornju koru, pa ih staviti da se kuhaju. Skuhati kupus i ocijediti ga. Zatim na masti pirjati vlasac i nasjeckan peršun. Dodati slaninu narezanu na kockice i pustiti da se ona propirja, a onda dodati i kestene. Na kraju dodati kupus. Ostaviti nekoliko minuta sve na jakoj vatri i uslužiti veoma toplo.

SIROVINE:
1 kg kestena, mala glavica kupusa, 3 žličice masti, vlasac, peršun, 150 g slanine, sol.

Jaja s krumpirom i paprikom

SIROVINE:
4 krumpira, 80 g mesnate suhe slanine, 2 svježe paprike (jedna zelena i jedna crvena), 40 g margarina, 8 jaja, 150 g gouda-sira, sol, peršun.

POSTUPAK:
Oguljeni krumpir narezati na tanke ploške, slaninu na sitne kocke, očišćene paprike na rezance. U vruću masnoću staviti slaninu, krumpir i papriku, to posoliti i popapriti i pirjati zatvoreno oko 10 minuta. Jaja dobro izmiješati i posoliti, pa im dodati nasjeckan peršun i sir narezan na sitne kocke. Tu mješavinu od jaja preliti preko krumpira i paprika i pustiti da se peče, odnosno da se zapeče. Kao prilog dodati jednu od ovih salata: glavaticu, salatu od krastavaca ili od rajčica.

Krastavci sa slaninom

Debele krastavce oguliti, razrezati ih po dužini na polovine, pa svaku polovinu opet na polovinu. Plastičnom žlicom izvaditi koštice. Četvrtine krastavaca rezati na komade. Krastavce staviti u lonac, pokriti vodom i malo prokuhati. U tavi pržiti dimljenu slaninu narezanu na kockice do zlatnožute boje, tomu dodati 1/2 luka narezanog na sitne kocke i pržiti. Zatim dodati malo brašna da se dobije svijetla zapršk a. U gotovu zapršku uliti vodu u kojoj su kuhani krastavci. To začiniti solju, paprom, octom i šećerom. Prokuhanom umaku dodati krastavce da još malo provre, ali ne smiju postati premekani. Uz ovo varivo najbolje pristaju svinjski ili teleći kotleti.

Krastavci s vrhnjem

Oguljene krastavce narezati na tanke ploške i staviti ih u vrući maslac. Moraju se veoma brzo prokuhati u vlastitom soku. Zatim pomiješati 2 žlice vrhnja s malo brašna, dodati sol, papar i nasjeckan peršun. Tu mješavinu dodati krastavcima, dobro promiješati i kratko kuhati.

Krpice s kupusom

SIROVINE:
Pola glavice svježeg kupusa, 100 g masti, 1 kocka šećera, 1/2 male žličice papra, 2 šalice kupljenih krpica (tjestenina), sol.

POSTUPAK:
Kupus sitno narezati (ili naribati), posoliti i pustiti da stoji pola sata. U posudi zagrijati mast i na nju staviti dobro ocijeđen kupus. Pirjati na umjerenoj vatri, pa kad omekša, dodati šećer (nije obavezno) i popapriti. Tjesteninu kuhati u slanoj vodi oko pola sata, a od vremena do vremena promiješati. Kuhane krpice ocijediti, oprati i promiješati s kupusom.

Crveni kupus s vinom

POSTUPAK:
Kupus očistiti, oprati i naribati (ili posve tanko narezati). Očišćen i nasjeckan luk ispržiti na maslacu, pa čim počne žutiti dodati sitno nasjeckanu suhu slaninu. Kad sve dobije lijepu boju, dodati kupus, ispirjati ga, posoliti, popapriti i zaliti vinom. Ako se želi, može se dodati malo šećera. Kuhati na laganoj vatri 1 sat.

SIROVINE:
1/2 kg crvenog svježeg kupusa, 100 g suhe slanine s mesom, 2 velika luka, 1/2 l crna vina, 80 g maslaca, sol, papar, po želji malo šećera.

Kiseli kupus s mesom

POSTUPAK:
U lonac staviti kiseli kupus, cijelu oguljenu jabuku, cijeli luk, kumin i papar. Lonac staviti na ploču da se kupus dobro ugrije. Zatim na sve to položiti rebra, slaninu i kobasicu. Pokriti lonac i jelo kuhati oko 90 minuta. Kuhanom kupusu i mesu doliti vino. Uz to se uslužuje pire od krumpira.

SIROVINE:
800 g kisela kupusa, 1 luk, 1 jabuka, malo kumina, 4 sušena rebra, 250 g dimljene slanine, 1 dimljena domaća mesna kobasica, nekoliko zrna papra, 1 šalica bijela vina.

Kiseli kupus pečen u pećnici

POSTUPAK:
Meso ispeći u vrućoj masti, zatim ga staviti na dno vatrostalne zdjele. Kiseli kupus zajedno s koncentratom pirjati u preostaloj masti 5 minuta i neprestano miješati. Oguliti jabuke i krumpir, narezati ih na ploške. Na meso staviti sloj jabuka i krumpira, pa kiseli kupus, opet jabuke i krumpir itd. Dodati zrna borovice i papar. Sve to preliti vrelom juhom i peći u pećnici oko 45 minuta.

SIROVINE:
4 svinjska kotleta, 2 žlice svinjske masti, 1/2 kg kisela kupusa, 1/2 kg jabuka, 500 g krumpira, 1 žlica koncentrata od rajčica, 4 zrna borovice, papar u zrnu, sol i 1/8 l goveđe juhe (od koncentrata).

Mahune u umaku od vrhnja

Sušenu mesnatu slaninu i luk narezati na sitne kocke. Slaninu i luk staviti u vruć maslac i pirjati da luk požuti. Dodati miješajući malo brašna i zatim kiselo vrhnje. To dobro prokuhati sa solju i paprom. Tim umakom preliti mlade kuhane mahune. To varivo odlično prija uz glazirana teleća prsa, uz naravni odrezak, uz mljeveno meso, uz kuhanu kokoš i dr.

Vinski kupus

POSTUPAK:
Narezani luk pirjati do zlatno žute boje, dodati 500 g kupusa, vodu i pola kocke ekstrakta goveđe juhe. Kuhati dok kupus omekša. Zatim naribati 1 krumpir i pomiješati s kupusom. Dodati preostalih 100 g kupusa (ali prethodno ga sitno nasjeckati) i vino, pa sve to još jednom prokuhati.

SIROVINE:
600 g kisela kupusa, 30 g svinjske masti, 1 luk, 1 dcl bijela vina, pola kocke koncentrata goveđe juhe, 1 krumpir.

Mladi luk sa šampinjonima

SIROVINE:
1 kg mladog luka, 200 g šampinjona, 4 žlice ulja, češnjak, zeleni peršun, sol, papar.

POSTUPAK:
Mladi luk očistiti, oprati i narezati na kolutiće. Posve malo ga ispržiti na toplom ulju i na slaboj vatri. Zatim dodati oprane, očišćene i sitno nasjeckane šampinjone, posoliti i popapriti. Kad se voda, koju su ispustili šampinjoni, potpuno isparila, dodati veću količinu nasjeckanog zelenog peršuna i češnjaka. Ostaviti da se pirja još nekoliko minuta. Uslužiti vruće.

Mahune na maslacu

SIROVINE:
Omot smrznutih mahuna, 30 g maslaca, sol, papar, 50 g ribanog sira, 1/2 mjerice vrhnja.

POSTUPAK:
Odlediti mahune, oprati ih i ocijediti. Pirjati ih na maslacu, posoliti i popapriti. Obilno ih posuti ribanim sirom i zaliti vrhnjem, pa staviti u veoma vruću pećnicu da dobiju boju. Odmah uslužiti.

Mlade mrkve s bijelim grahom

U maslacu s nešto vode pirjati mlade na kocke narezane mrkve. Posoliti ih i popapriti. Bijeli grah kuhati u slanoj vodi sa sušenom slaninom (narezanom na kockice) i s prženim lukom. Kuhani grah i pirjane mrkve pomiješati i još malo prokuhati s paprom, octom i nasjeckanim peršunom.

Mlade mrkve u umaku od vrhnja

Mlade očišćene mrkve kuhati u slanoj vodi i ocijediti. Zatim ih staviti na vrući maslac i popapriti. Tome dodati slatko vrhnje i kuhati da se počne pjeniti. Za 500 g mrkve potrebno je 100 g maslaca i 1/4 l slatkog vrhnja.

Pirjana mrkva s vrhnjem

SIROVINE:
500 g mlade mrkve, 40 g maslaca, 2 luka, 1 dcl vrhnja, sol, papar, zeleni peršun, 1 kocka koncentrata od juhe.

POSTUPAK:
Očistiti mrkve i kuhati ih 10 minuta u slanoj vodi. Ocijediti ih, pa zatim pirjati na maslacu s nasjeckanim lukom. Doliti 1/4 l juhe od kocke, posoliti, popapriti i, ako se želi, dodati 3 žličice šećera. Kad je mrkva kuhana, pojačati vatru i doliti vrhnje. Začiniti i posuti nasjeckanim peršunom.

Pržene mrkve

POSTUPAK:
Mrkve očistiti, narezati po duljini na veoma tanke ploške i preliti kipućom slanom vodom. Zatim ih ocijediti, dobro obrisati, uvaljati u brašno i ispržiti. Ispržene mrkve popapriti i posuti nasjeckanim zelenim peršunom i češnjakom.

SIROVINE:
800 g mrkve, ulje, brašno, sol, papar, češnjak, zeleni peršun.

Odresci od celera

POSTUPAK:
Oprani celer kuhati u slanoj vodi s octom. Kuhani celer ohladiti, zatim oguliti i narezati na ploške debljine 1 cm. Po ploškama nakapati limunov sok. Zatim ih pobrašniti s obje strane, umočiti u tučeno jaje i uvaljati u mrvice. Peći ih u vrućoj masti do zlatnožute boje. Kao prilog uslužuje se zelena salata ili salata od krastavaca.

SIROVINE:
2 do 3 celera, sok od limuna, jedno jaje, malo brašna, mrvice, margarin i sol.

Okruglice s kiselim kupusom

Za 4 osobe potrebno je 250 g svinjetine, 3 kuhana krumpira i polovina luka. Sve to razrezati i samljeti, pa toj masi dodati 1 žlicu krupice, sol i papar. Smjesu dobro promiješati. Zatim dodati 100 g švicarskog sira narezanog na sitne kockice, pa i to dobro promiješati. Od mase praviti okruglice ili žličnjake i kuhati ih. U međuvremenu kuhati u zatvorenom loncu i u bijelom vinu kiseli kupus sa solju i paprom, sa 1 jabukom i sa 1 lukom narezanim na ploške. Kuhan kupus staviti na zdjelu, a na to kuhane okruglice ili žličnjake. Uz to se jelo uslužuje pire od krumpira.

Palačinke od kupusa

POSTUPAK:
Narezati kupus na tanke rezance, posoliti i ostaviti da stoji nekoliko sati. Zagrijati nešto šećera u prahu na vrućoj masnoći do žućkaste boje. Iscijediti kupus, staviti ga u masnoću i pirjati s paprom u prahu da dobije smeđu boju.
Napraviti tijesto od 1 dcl mlijeka, 1 dcl vode, 1 jajeta, 1 žumanjka, od nešto soli i brašna, pa tome dodati pirjani kupus i dobro promiješati. Ako je tijesto pretvrdo, dodati mlijeko. Od toga tijesta ispeći palačinke. Uz to uslužiti zelenu salatu, ili salatu od cikle s nešto hrena.

SIROVINE:
1 glava kupusa,
80 g brašna,
1 dcl mlijeka, 1 jaje,
1 žumanjak,
60 g masnoće,
sol, šećer i papar.

Pečene paprike u umaku

SIROVINE:
4 zelene paprike, sol, 1/2 l mlijeka, 200 g brašna, 2 jaja, ulje;
za umak: 1 žličica kapara, 2 kisela krastavca, 1 žlica nasjeckana peršuna, 1 tvrdo kuhano jaje, 2,5 dcl. majoneze (kupljena gotova), sol.

POSTUPAK:
Paprike oprati i očistiti. Od mlijeka, brašna i jaja napraviti tijesto, posoliti ga pa u njega uroniti paprike i pržiti ih na vrućem ulju. Sastojke za umak dobro promiješati, posoliti, pa umakom preliti paprike u tijestu.

Punjena paprika

Izabrati lijepe i veće zelene paprike. U oprane i očišćene paprike staviti slijedeći nadjev: 250 g mljevene govedine, 150 g mljevene svinjetine, 150 g ne sasvim mekano kuhane riže, na kocke narezanu slaninu, narezan luk i jednu malu narezanu rajčicu. Nadjev valja začiniti solju i paprom.
Tim nadjevom napuniti paprike. U loncu pirjati na vrućoj masti luk i slaninu sitno nasjeckane, tome dodati koncentrat od rajčica i nešto juhe (ili ako ima svježih rajčica), zatim dodati narezane svježe rajčice, pa dobro pirjati. Prema želji se može i pobrašniti. U to se stave paprike i polako se kuhaju. Kada su paprike gotove, ukloniti lonac s vatre i umiješati malo svježeg vrhnja.

Paprike na smederevski način

Očišćene mesnate paprike pirjati s nešto vode da postanu mekane, zatim ih staviti u duboku zdjelu i na njih sipati mnogo nasjeckana luka i preljev s octom i sa vrućim uljem pa ih pirjati i potom posoliti. Paprike ostaju u zdjeli dok se ne ohlade i služe kao prilog kuhanom mesu.

Punjene paprike na rumunjski način

SIROVINE:
4 zelene paprike, 250 g svinjetine, 1 crveni luk, sol, 5 žlica masti, papar, 1 šalica kuhane riže, 2 šalice maslaca, goveđa juha, 4 žlice soka od rajčice, 3 žlice vrhnja, sok od 1 limuna, šećer.

POSTUPAK:
Obrezati papriku oko drška, odstraniti sjemenke, a onda paprike obariti da omekšaju u vreloj vodi. Samljeti meso skupa s prženim lukom, posoliti, popapriti i pomiješati s rižom kuhanom u slanoj vodi. Toj smjesi dodati malo vode da ne bude pregusta, a zatim njome napuniti prazne paprike. Pune paprike stavljati u vrelu mast da se isprže sa svih strana. U drugoj posudi ispržiti na ulju brašno, razrijediti ga s mesnom juhom i napraviti gust umak. Njemu dodati sok od rajčice, vrhnje, limunov sok i šećer. Tim umakom preliti paprike i sve skupa još jednom prokuhati na blagoj vatri.

Paprika punjena špagetima

POSTUPAK:
Paprike ispeći na ploči štednjaka ili na vatri. U jednoj zdjeli pirjati nasjeckan češnjak, ulje, i izrezane rajčice. Skuhati špagete i ocijediti ih, pa ih pomiješati s umakom od rajčica i s izrezanim maslinama. Paprike umočiti u hladnu vodu (paziti da se ne oštete) pažljivo ih oguliti i očistiti sjemenke. Napuniti ih špagetima, pa zavezati bijelim koncem. Tako napunjene paprike staviti na lim namazan uljem, a zatim u pećnicu da se peku oko 20 minuta. Mogu se uslužiti i hladne i tople.

SIROVINE:
4 paprike, 300 g špageta, ulje, režanj češnjaka, 50 g maslina, 6 svježih rajčica.

Paprika s goveđim jezikom

POSTUPAK:
Skuhati jezik, samljeti ga, dodati u toplom mlijeku razmočene žemlje, jaje, sol, papar i kapre. Dobro izmiješati. Paprike dobro oprati i narezati ih napola, ali tako da se ne slome peteljke. Izvaditi sjemenje, jer je teško probavljivo i nadjenuti paprike. Staviti ih u vatrostalnu zdjelu i peći oko pola sata na 200°. Gornji dio paprike zaviti i pričvrstiti čačkalicom za peteljke paprike. Uslužiti toplo.

SIROVINE:
5 zrelih i svježih paprika, 150 g goveđeg jezika, 1 jaje, 2 žemlje, sol, papar, 50 g kapara, malo mlijeka, ulje.

Punjene paprike sa šunkom

Manje zelene paprike očistiti i blanširati u slanoj vodi. Zatim ih napuniti nadjevom od sjeckane šunke, od riže i od žumanjaka. Valja napomenuti da riža mora biti prethodno kuhana. Punjene paprike staviti u tavu i posuti fino nasjeckanim lukom, ribanim sirom i mrvicama. Peći ih u pećnici do zlatnosmeđe boje. To jelo pristaje odlično uz kuhanu kokoš.

Paprika s račićima

POSTUPAK:
Zajedno nasjeckati luk, vlasac, češnjak i peršun. Sve pirjati na nekoliko žlica ulja. Dodati oljuštenu papriku i nasjeckan feferon. Pirjati još nekoliko minuta. Ukloniti s vatre i ostaviti da se ohladi. U posebnoj zdjelici izmiješati gorušicu i ostatak ulja, dodati račiće i papriku. Dobro izmiješati i uslužiti hladno.

SIROVINE:
3 paprike, 250 g račića (može i iz konzerve), 1 velika i 2 male glavice luka, vlasac, 3 režnja češnjaka, 1 feferon, 1/2 čaše maslinova ulja, 1 žlica gorušice, peršun.

Paprika s jajima i sa šunkom

SIROVINE:
6 zelenih paprika, 6 rajčica, 6 žlica ulja, 2 luka, 1 režanj češnjaka, majčina dušica, lovor, 10 jaja, 6 narezaka šunke, sol, papar.

POSTUPAK:
Paprikama i rajčicama izvaditi sjeme i razrezati ih na veće komade. Nasjeckati luk i češnjak. Na umjerenoj vatri pirjati nekoliko minuta luk sa 4 žlice ulja. Dodati zatim rajčicu, a onda češnjak. Posoliti i popapriti, dodati majčinu dušicu, pa nepokriveno pirjati 1/2 sata. Istući jaja kao za omlet i peći ih na 2 preostale žlice ulja. Dodati odmah povrće i izmiješati. Uslužiti uz šunku.

Paprika — krema

Zelene paprike očistiti i narezati na tanke rezance. Od maslaca i brašna napraviti laganu zapršku, pa u nju staviti papriku i miješati, nakon nekoliko minuta dodati goveđu juhu, miješati i pustiti da vri. Juha mora vreti pola sata, ali je prethodno valja posoliti, dodati crvenu papriku u prahu i naribati malo muškatnog oraščića. Juhu pasirati i ponovo prokuhati. U vruću juhu dodati mješavinu svježeg vrhnja i žumanjaka, ali poslije toga juha više ne smije vreti.

Pašteta od mrkve

SIROVINE:
700 g mrkve, 4 jaja, 2 šake suhog smrvljenog kruha, 30 g maslaca, sol, papar, nariban muškatni oraščić, malo mlijeka.

POSTUPAK:
Mrkvu skuhati u slanoj vodi. Suhi kruh namočiti u mlijeko. Skuhane mrkve i istisnuti kruh samljeti. U tu kašu dodati žumanjke, sol, papar i muškatni oraščić, pa dobro promiješati. Istući čvrsti snijeg od bjelanjaka, pa ga dodati smjesi, koja se zatim stavlja u lim namazan maslacem i posut mrvicama. Peći na umjerenoj vatri otprilike 20 minuta. Uslužiti odmah.

Patlidžani nadjeveni sirom

SIROVINE:
1 patlidžan raspolovljen po duljini, 2 žlice nasjeckana luka, 2 žlice maslaca, 2 kriške starog kruha, namočenog u mlijeku i dobro ocijeđenog, 2 žlice koncentrata pileće juhe, sol, papar, 1 jaje, 6 žlica ribanog sira, 1/2 šalice mrvica od kruha prženih na maslacu.

POSTUPAK:
Kuhati 3 minute patlidžan u vodi, zatim ga ocijediti, izdubiti i izrezati izdubljenu sredinu na kocke. Ostaviti dosta mesa da bi ljuska bila dovoljno čvrsta. Crveni luk i kockice patlidžana pržiti 5 minuta na vreloj masti. Tome dodati kruh, pileću juhu, sol i papar i pirjati još 5 minuta. Tada jelo ukloniti s vatre i umiješati jaje sa 3 žlice sira, pa tom smjesom puniti ljuske patlidžana. Ostali sir s mrvicama posuti na nadjevene patlidžane. Na kraju nadjeveni patlidžan staviti u namazanu posudu i 25 minuta peći na jakoj vatri.

Pečeni patlidžani

POSTUPAK:
Oguliti patlidžane i kuhati ih 15 minuta. Kad se ohlade, narezati ih na kriške, posoliti, dodati narezane rajčice, nasjeckan luk i narezanu papriku. Sve to posuti brašnom, staviti u namazan lim, zaliti s malo mlijeka i peći. Kad je skoro pečeno, dodati umućena jaja i staviti da se još malo dopeče.

SIROVINE:
6 patlidžana, sol, 2 rajčice, 2 manja luka, 2 paprike, 2 žlice brašna, ulje, malo mlijeka, 2 jaja, sol.

Pekarska zakuska

U tavi na svinjskoj masti peći ploške od krumpira. Posoliti ih, popapriti i posuti nasjeckanim lukom. Kad luk poprimi zlatnosmeđu boju dodati krumpiru, sok od pečenja i sve pirjati. Prethodno dio krumpira izvaditi i staviti ga u vatrostalnu posudu, pa na njega položiti za svaku osobu mali goveđi ili mali svinjski odrezak. To peći uz češće polijevanje. Tavu pokriti. Prije nego što meso bude gotovo, dodati na meso preostali krumpir. Posudu staviti u pećnicu da se gornji sloj krumpira gratinira. Uz to se uslužuje salata od mahuna ili rajčica.

Pita od mrkve

POSTUPAK:
Najprije prirediti tijesto: izmrviti brašno s hladnom mašću, dodati malo soli i 3 žlice vrhnja. Razdijeliti na dva dijela. Prvi dio staviti u namazan i brašnom posut lim, pa peći da požuti. Tada staviti nadjev i pokriti drugim, sirovim dijelom tijesta, krajeve dobro pričvrstiti i peći sve dok gornji dio požuti.
Nadjev: očistiti, oprati i narezati mrkvu na posve tanke kolute, ispržiti je na maslacu, dodati šećer u prahu i sol. Preliti vodom i kuhati nepoklopljeno dok se sva voda ispari. Posebno u veoma malo vode skuhati očišćen i nasjeckan luk. Posoliti, popapriti, dodati malo naribanog muškatnog oraščića i kuhati sve dok postane gust pire. Dodati ostatak maslaca, ukloniti s vatre i umiješati umućena jaja. Na polovinu tijesta staviti pire od luka i na njega poslagati mrkve.

SIROVINE:
1/2 kg mrkve, 3 luka, 2 jaja, sol, papar, malo muškatnog oraščića, 50 g maslaca, veoma malo šećera;
tijesto za pitu:
250 g brašna, 100 g masti, 3 žlice kisela vrhnja, malo soli.

Punjene rajčice

POSTUPAK:
Odrezati gornji dio rajčice, izvaditi joj meso. Narezati na sitne kocke jabuku, sir, krastavac, orah i teletinu ili šunku, sve to pomiješati s majonezom i napuniti izdubljene rajčice. Rajčice staviti na listove zelene salate.

SIROVINE:
100 g ementalca, 6 rajčica, 1 jabuka, 1 mali krastavac, 50 g oraha, 100 g hladne teleće pečenke ili šunke, 2 žlice majoneze.

Povrće s jajima

SIROVINE:
300 g mrkve, 500 g sitnijeg mladog krumpira, malo maslaca, majčina dušica, lovor, 5 artičoka, 8 jaja, 1/2 l bešamel umaka, 100 g naribanog sira, nariban muškatni oraščić.

POSTUPAK:
U posudi na maslacu pirjati 300 g mrkve narezane na kolutiće, 500 g mladog krumpira, dodati nasjeckanu majčinu dušicu i lovor. Poklopiti i ostaviti da vri 30 minuta. Dodati 5 sredina artičoka. Sve staviti u vatrostalnu posudu i preliti sa 1/2 l bešamel umaka. Na to razbiti 8 jaja. Posuti ribanim sirom i muškatnim oraščićem. Staviti u toplu pećnicu oko 5 minuta da se ispeku jaja. Uslužiti veoma toplo. Umak bešamel: 2 žlice brašna, 2 žlice maslaca, 1/2 l mlijeka, sol, papar. Na maslacu napraviti svijetlu zapršku, dodati toplo mlijeko, posoliti i popapriti.

Poriluk na švapski način

Očišćen poriluk izrezati na komade od oko 2 do 3 cm duljine i prokuhati u slanoj vodi. U vatrostalnu posudu staviti ostatke šunke i sušenu slaninu narezanu na ploške, na to mrkvu i luk, također izrezane na ploške. To posoliti i popapriti i malo pirjati, pa na to staviti poriluk, preliti s malo juhe i pirjati u vrućoj pećnici. To varivo može služiti kao samostalno jelo i kao prilog uz neko meso (naravni odrezak, kosani odrezak, svinjski kare i dr.).

Rajčice punjene rižom

SIROVINE:
2 rajčice, 250 g riže, 250 g tunjevine iz konzerve, 150 g trapista, 2 tvrdo kuhana žumanjka, 8 listova zelene salate, žlica nasjeckana luka, žličica kapara, 1 ljuta paprika, ulje, ocat, limunov sok, sol, papar, masline.

POSTUPAK:
Zrele rajčice oprati i obrisati. Nožem im odrezati gornji dio i žličicom pažljivo izvaditi sjemenke tako da se dobije izdubljena rajčica. Malo posoliti unutrašnjost i staviti na sito da se ocijede. Rižu skuhati u slanoj vodi, ocijediti je, isprati hladnom vodom, pa je staviti u posudu, dodati nasjeckanu tunjevinu, nasjeckanu papriku i luk, narezane žumanjke, 2—3 žlice octa, trapist narezan na kocke, kapre, ulje, nekoliko kapi limunova soka i papar. Dobro promiješati, pokriti posudu i pustiti da počiva oko pola sata. Tom smjesom napuniti rajčice, a u sredinu svake staviti jednu maslinu. Prije polaska na izlet, na dno kutije staviti listove salate i sve zamotati u aluminijsku foliju. Rajčice punjene rižom mogu se uslužiti i kao hladno predjelo: poslagati ih na pladanj i ukrasiti listićima zelenog peršuna.

Prepečen poriluk

SIROVINE:
4 velika poriluka, 50 g maslaca, malo juhe (kocka), 2 kriške šunke, 2 kriške sira.

POSTUPAK:
Poriluku odstraniti gornji zeleni sloj. Dobro ga isprati pod tekućom vodom. U posudi otopiti maslac, dodati mu poriluk i pirjati ga 10 minuta uz dodatak juhe. Preko poriluka naslagati kriške šunke i kriške sira. Poklopiti i pirjati sve dok se sir počne topiti. Uslužiti toplo.

Ragu od povrća i slanine

POSTUPAK:
Narezati slaninu na kockice i ispržiti je na maslacu. Dodati luk i mrkvu, narezanu na sitne komade, a zatim i krumpir. Doliti 2 čaše vode, začiniti, dodati mirodije i ostaviti da se lagano kuha najmanje 1 sat.

SIROVINE:
150 g sušene slanine, 250 g luka, 250 g mrkve, 40 g maslaca, 500 g mladog krumpira, sol, papar, vlasac, kozlac, lovor, bosiljak.

Repa na grčki način

POSTUPAK:
Skuhati repu i oguliti je. Luk i mrkvu očistiti i pržiti na ulju. Kada dobije lijepu boju, dodati ukuhanu rajčicu i pirjati dok potamni. Zaliti vinom, čašom vode i limunovim sokom. Posoliti i dodati ostale začine i zgnječen očišćeni češnjak. Pirjati 25 minuta. Repu narezati na kockice, dodati u umak i kuhati još desetak minuta. Može se uslužiti toplo ili hladno.

SIROVINE:
1 veća repa, 1 luk, 1 mrkva, žličica ukuhane rajčice, 1 čaša bijela vina, 5 žlica ulja, lovor, majčina dušica, 1 režanj češnjaka, 2 limuna, 1 žličica korjandera, sol, papar u zrnu.

Rizoto od cvjetače

POSTUPAK:
Očišćenu cvjetaču skuhati u slanoj vodi. U posebnoj posudi na 50 g maslaca ispržiti nasjeckan očišćen luk, dodati rižu samljevenu teletinu i samljevenu slaninu. Pržiti neprestano miješajući. Zatim doliti 4 šalice vode u kojoj se kuhala cvjetača, poklopiti i pirjati 20 minuta. U međuvremenu na maslacu ispržiti brašno, ostaviti da se hladi, u mlako umiješati mlijeko i 1/2 l vode u kojoj se kuhala cvjetača. Popapriti, dodati muškatni oraščić, prokuhati da se zgusne i dodati vrhnje. Kruh namočiti u mlijeko, pa istisnuti, pomiješati s jajima, posoliti i popapriti. U vatrostalnu posudu staviti na dno 1 red riže, zatim kruh s jajima, pa cvjetaču razdijeljenu na cvjetiće. Ponavljati tako u redovima, a na vrhu neka bude riža. Peći u pećnici, pa kad je gotovo, zaliti mliječnim umakom.

SIROVINE:
2 šalice riže, 1 lijepa cvjetača, 300 g teletine, 200 g suhe slanine, 1 žemlja, malo mlijeka, 2 jaja, sol, papar malo muškatnog oraščića, 1/2 l mlijeka, 100 g maslaca, 50 g brašna, 1 dcl vrhnja, 1 mali luk.

Slani pire od kestenja

POSTUPAK:
Oljuštiti kestenje, staviti ih u posudu skupa sa stručkom celera, šećerom i juhom. Poklopiti i kuhati veoma polagano. Kad su kesteni kuhani i još vrući, protisnuti ih. Pire od kestena pristaviti na vatru i miješati ga sve dok postane gušći i glađi. Ako je potrebno, dodati još malo juhe. Kad se ukloni s vatre, dodati vrhnje i držati na toplom, ali ne smije vreti. Taj se pire služi uz divljač ili uz neku drugu pečenku.

SIROVINE:
1 kg kestena, 100 g maslaca, 1 čaša juhe od kocke, 1 stručak celera, 3 kocke šećera, 1/2 čaše vrhnja ili mlijeka, sol, papar.

Seljački doručak iz Španjolske

SIROVINE:
1 nasjeckan luk, 2 kuhana krumpira izrezana na kocke, 1 rajčica rezana na ploške, 1 svježa ili konzervirana paprika rezana na rezance, 4 masline rezane na tanke rezance, 3 miješana jaja, ulje, papar, sol, timijan i malo sitno nasjeckana češnjaka.

POSTUPAK:
U ulju pirjati luk i papriku 3 minute, zatim dodati ostale začine. U drugoj tavi ispeći jaja, dodati pirjano povrće i peći do kraja. Uslužuje se s bilo kojom salatom, npr. sa salatom od kupusa, od krastavaca, od matovilca, sa zelenom salatom itd.

Složenac od mrkve s mesom

SIROVINE:
1/2 kg mljevena mesa, 2 žlice masti, 2 luka, 1/2 kg mrkve, 1 žlica brašna, 1 žlica ukuhane rajčice, 1 žlica gorušice, Malo maslaca, zeleni peršun, malo juhe (može biti koncentrat).

POSTUPAK:
Mrkve oguliti, oprati i obrisati, pa ih narezati na kolutiće. U posebnoj posudi pržiti 5 minuta mljeveno meso na polovini količine masti. Tada meso izvaditi iz masti i staviti ga na tanjur. U istu posudu dodati ostatak masti i pržiti sitno nasjeckan luk. Smanjiti vatru, dodati gorušicu, brašno i rajčicu. Posoliti i popapriti. Dodati 1 i pol šalicu juhe, pa ponovo staviti meso. U vatrostalnu posudu staviti polovinu količine mrkve, zatim meso, pa drugu polovinu mrkve. Na vrhu rasporediti komadiće maslaca i pokriti. Kuhati na umjerenoj vatri. Ne miješati, već povremeno samo protresti. Ako se čini da je mrkva suha, dodati još maslaca. Prije usluživanja, posuti nasjeckanim zelenim peršunom.

Složenac od tikvica

SIROVINE:
800 g debljih tikvica, 1 svježi kravlji sir, 2 jaja, šalica ukuhane rajčice, zeleni peršun, ribani parmezan, ulje, sol.

POSTUPAK:
Oprati i obrisati tikvice, odrezati im vrške. Neoguljene ih narezati na ploške i ispržiti s obje strane na ulju. Zatim ih izvaditi na tanjur, a uljem na kojem su se pržile namazati dublju vatrostalnu posudu. Jaja istući u šalici, posoliti ih, dodati im ribani parmezan. Peršun oprati, nasjeckati pa i njega dodati u jaja. Tada u vatrostalnu zdjelu stavljati red tikvica, red sira i zaliti jajem. Tako ponavljati do vrha. Na vrhu neka budu tikvice. Zaliti ukuhanom rajčicom (ako je veoma gusta, malo je razrijediti) i staviti u toplu pećnicu da se peče otprilike 30 minuta.

Šampinjoni s rižom

SIROVINE:
1 glavica luka, 50 g maslaca, 2 žlice ulja, 250 g šampinjona, 400 g riže, 1 šalica juhe, 100 g ribanog sira, sol, papar.

POSTUPAK:
U mješavinu ulja i maslaca staviti da se zarumeni nasjeckani luk. Dodati mu usitnjene šampinjone. Usuti rižu. Kad postane prozirna, doliti potrebnu količinu vruće juhe i pirjati na laganoj vatri. Posoliti i popapriti. Kada se uslužuje dodati komadić maslaca i riban sir.

Pirjani šampinjoni

POSTUPAK:
Dobro očišćene i oprane šampinjone raspoloviti. Pirjati na sitne kocke narezan luk u maslacu dok ne poprimi svijetložutu boju, doliti bijelo vino (jednu šalicu za crnu kavu) i šampinjone. Začiniti limunovim sokom i solju. To sve pirjati dok šampinjoni postanu dobri. Istodobno napraviti umak od fino nasjeckana luka, korijena od peršuna, od celera i od mrkve. Kad je to povrće dobro pirjano, procijediti ga, dodati fino nasjeckan peršun, promiješati i preliti tim umakom šampinjone.

SIROVINE:
1/2 kg šampinjona, 50 g luka, 50 g maslaca, 1 šalica vina, sok od 1/2 limuna, korijen od 1 peršuna, celera i mrkve, lišće peršuna.

Šampinjoni s umakom bešamel

POSTUPAK:
Samljeti sirove, oprane i osušene šampinjone, pa ih staviti u posudu s toplim uljem, dodati limunov sok i pirjati 6 minuta na laganoj vatri, neprekidno ih miješati kuhačom. Umak bešamel pripremiti od maslaca i brašna, zalivenih toplim mlijekom. Neka vri nekoliko minuta. Uliti bešamel u pire od šampinjona, posoliti i popapriti, dodati malo naribanog muškatnog oraščića. Čuvati na toplom. Komadiće kruha pržiti na maslacu s malo ulja. Zatim ih namazati veoma debelim slojem pirea od gljiva. Uslužiti veoma toplo!

SIROVINE:
4 kriške kruha, 50 g maslaca, malo ulja, 300 g šampinjona, 1 limun, 2 žlice ulja; u m a k : 25 g maslaca, 2 žlice brašna, malo muškatnog oraščića, 2 čaše mlijeka, sol, papar.

Šampinjoni u vrhnju

POSTUPAK:
Male šampinjone oprati, osušiti i pirjati u maslacu uz dodatak soka od limuna. Zatim tavu skinuti s vatre, dodati bešamel umak i vrhnje, pa tavu ponovo staviti na slabu vatru da se sve dobro poveže. Na kraju dodati sol i papar u prahu i pustiti da se masa pjenasto ukuha na slaboj vatri.

SIROVINE:
600 g svježih šampinjona, sok od pola limuna, 250 g maslaca, 1 dcl bešamel umaka, 1 dcl svježeg vrhnja, sol i papar.

Španjolska tortilla

POSTUPAK:
Razbijenim jajima dodati začine i sve dobro promiješati U široku tavu staviti maslac i na vrući maslac izliti jaja. Kad se jaja malo stisnu, položiti na njih kriške narezane rajčice. Kobasicu narezanu na sitne kocke i maslinu (bez koštica). Sve to posuti sitno nasjeckanim vlascem, tavu pokriti i na slaboj vatri ispeći jaja do kraja.

SIROVINE:
4 jaja, 40 g maslaca ili margarina, 3 rajčice, 150 g posebne kobasice, nekoliko maslina, vlasac, sol i slatka crvena paprika u prahu.

Šparoge na francuski način

SIROVINE:
1 kg šparoga, 3 jaja, 1 žlica brašna, 1/4 l mlijeka, 1/5 l vrhnja, 50 g maslaca, 30 g sira, sol, papar, 1 mali luk.

POSTUPAK:
Šparogama odrezati zelene vrhove. Ostale dijelove razrezati na komade i kuhati u slanoj vodi. Kad su dijelovi šparoga kuhani, u istoj vodi skuhati i vrške, jer je njima potrebno manje vremena da se skuhaju. Procijediti i protisnuti kroz sito. Na 30 g maslaca pirjati nasjeckan luk, kad lagano požuti ukloniti ga s vatre i dodati brašno. Malo ispržiti i dodati kipuće mlijeko, neprekidno miješajući. Tom gustom bešamelu dodati protisnute šparoge i vrhnje, malo kuhati, sve dok se smjesa ukuha i postane jednolična. Začiniti solju i paprom. Dodati žumanjke, nariban sir i na kraju snijeg od stučenih bjelanjaka. Smjesu staviti u namazan i brašnom posut kalup i kuhati na pari. Istresti na tanjur i uslužiti.

Špinat uvijen u tijesto

SIROVINE:
Za tijesto: 200 g brašna, 2 jaja; za nadjev: 1 kg špinata, 50 g maslaca, 250 g svježeg kravljeg sira, 50 g ribanog parmezana, sol, muškatni oraščić; za umak: 250 g ukuhane rajčice, 1/2 glave luka, maslac, sol, stručak ružmarina

POSTUPAK:
Očistiti špinat, skuhati ga i ocijediti, nasjeckati ga i začiniti maslacem a zatim ga posoliti i ohladiti. Pomiješati špinat sa svježim kravljim sirom, dodati malo naribanog muškatnog oraščića. Posebno umijesiti tijesto: prosijati brašno, u sredinu razbiti jaje; tijesto mijesiti 20 minuta, zatim od njega izraditi kuglu, pokriti je i ostaviti da počiva oko pola sata. Razvaljati tijesto veoma tanko i razrezati ga u jedan veći pravokutnik ili na dva manja. Namazati pripremljenim nadjevom, ali tako da tijesto 2 do 3 cm od ruba ostane slobodno. Obilno posuti parmezanom, saviti i staviti u ubrus. Roladu povezati sa tri reda uzica (2 na krajevima, 1 u sredini), staviti u posudu sa slanom kipućom vodom i kuhati dvadesetak minuta. Izvaditi roladu iz ubrusa i razrezati na jednake kriške. Staviti ih na topli pladanj i preliti umakom od rajčica; na maslacu zažutiti nasjeckan luk, dodati rajčicu, sol i ružmarin. Poslije 5 minuta uliti 1/2 l tople vode i ostaviti da vri 90 minuta na umjerenoj vatri. Jelo uslužiti toplo.

Špinat s prženim kruhom i slaninom

SIROVINE:
1 kg špinata, maslac, sol, papar, muškatni oraščić, 1 glava luka, malo nasjeckana češnjaka, ulje, 8 narezaka bijelog kruha, 8 narezaka slanine s mesom, papar; umak od rajčica.

POSTUPAK:
Očistiti špinat, oprati ga i kuhati u kipućoj slanoj vodi; oko 10 minuta ga ocijeđenog pirjati na maslacu. Posoliti i popapriti. Kriške luka i sitni češnjak ispržiti lagano na ulju a zatim na njemu ispržiti i kriške kruha. Špinat rasporediti na kriške kruha, sve staviti u lim, iznad špinata staviti kriške slanine. U toploj pećnici peći 10 minuta. Posuti paprikom i uslužiti.

Talijansko jelo od povrća

POSTUPAK:
Sve povrće dobro oprati. Paprikama odrezati vrhove, izvaditi sjeme i narezati ih na kocke. Patlidžane samo dobro oprati pa skupa s korom narezati na kocke. Mahune očistiti i narezati na komadiće, a rajčice na male kriškice. Češnjak očistiti, nasjeckati i zgnječiti, pa ga staviti na vruće ulje da samo malo pusti miris, no nikako ne smije potamnjeti. Dodati preostalo povrće i pirjati na umjerenoj vatri.

SIROVINE:
3 paprike, 2 patlidžana,
300 g mahuna,
100 g rajčica,
1 glava luka, sol, papar.

Talijanska cassola

Svinjetinu narezati na veće kocke, posoliti ih, popapriti i namazati zdrobljenim češnjakom. U lonac staviti red mesa, pa na njega red narezanog kelja. Masu preliti vodom i to pirjati u zatvorenom loncu. Uz to se jelo uslužuje u Italiji kuhan slani krumpir. Prema želji se toj juhi može dodati krumpir narezan na manje komade da se zajedno kuha s keljom i mesom.

Pržene tikvice

POSTUPAK:
Očistiti tikvice, odstraniti im vršak, oprati ih i osušiti. Razrezati ih na duguljaste kriške i krišku po krišku umakati u smjesu od jaja, ulja, brašna, soli i vode. S obje strane ih pržiti u mnogo ulja. Uslužiti ocijeđeno i posuti nasjeckanim peršunom.

SIROVINE:
8 tikvica, 3 žlice ulja,
1 jaje, 1 i pol žličica
peršun, sol.

Tikvice punjene pršutom

POSTUPAK:
Tikvice oprati i obrisati, očistiti im vrhove i razrezati na pola po duljini. Žličicom ih izdubsti, pa prirediti nadjev. Na vatri zagrijati maslac, staviti u njega brašno. Pržiti miješajući, i prije nego što brašno požuti, polako zalijevati kipućim mlijekom. Još malo kuhati i dalje neprekidno miješati. Posoliti i popapriti. U taj umak bešamel dodati nasjeckan pršut. Tikvice napuniti tim nadjevom, složiti ponovno po dvije polovine skupa, pa obaviti koncem. Svaku uvaljati u brašno, umočiti u razbijeno jaje, pa u mrvice. Pržiti na kipućem ulju.

SIROVINE:
8 tikvica, oveća kriška
domaćeg pršuta, 1 jaje,
mrvice, ulje,
malo brašna i mlijeka,
sol, papar,
malo maslaca.

Punjene tikvice

SIROVINE:
8 tikvica, 200 g riže, 50 g suhe slanine, 1 glava luka, ulje, maslac.

POSTUPAK:
Tikvicama odrezati vrške, razrezati ih po dužini napola, odstraniti im sredinu i staviti ih da se prokuhaju u slanoj vodi. Ocijediti ih i staviti u vatrostalnu posudu s malo ulja. U međuvremenu pirjati na ulju i maslacu nasjeckan luk skupa sa slaninom narezanom na kockice. Skuhati rižu, isprati je i ocijeđenu dodati luku i slanini. Napuniti tikvice tim nadjevom. Poškropiti ih s nekoliko kapi ulja i staviti da se peku u vrućoj pećnici oko dvadesetak minuta.

Varenac od povrća

SIROVINE:
500 g mrkve, 1 mala cvjetača, 1/2 korijena celera, sol, papar, 1 l mlijeka, 5 jaja, 5 žlica brašna, 5 žlica ulja, 200 g sira za ribanje.

POSTUPAK:
Oguliti i oprati mrkve, cvjetaču i celer. U veoma slanoj kipućoj vodi kuhati mrkvu. Nakon 5 minuta dodati celer, a poslije idućih 5 minuta cvjetaču. Kad je povrće kuhano, ocijediti ga i protisnuti. Ostaviti ga u pećnici desetak minuta da se prosuši. Tada pripremiti umak: staviti brašno u toplo ulje. Miješati sve dok zaprška postane pjenasta. Dodati toplu vodu i pustiti da vri desetak minuta. Posoliti, popapriti, dodati ribani sir, ukloniti s vatre, i umiješati cijelo jaje. Veći dio umaka pomiješati s pireom od povrća pa začiniti. Namazati kalup i u njega usuti smjesu. Neka vri na pari oko 25 minuta. Prije usluživanja izvaditi varenac iz kalupa, razrezati ga i preliti ostatkom umaka, koji je stajao na toplom.

Vijenac od špinata sa šunkom

SIROVINE:
1,5 kg špinata, 30 g maslaca, 30 g brašna, 2 dcl mlijeka, 4 jaja, sol, papar, riban muškatni oraščić, 1/2 žlice soka od pečenja, 300 g šampinjona ili svježih gljiva, 30 g maslaca, sok od 1/2 limuna, sol, papar, 300 g kuhane šunke.

POSTUPAK:
Očistiti i oprati špinat te staviti u kipuću vodu da vri 5 minuta. Zatim ga ocijediti i stisnuti da se ocijedi sva voda. Prigotoviti umak bešamel; na maslacu posve malo ispržiti brašno, tako da ostane svijetlo, razrediti mlijekom, dodati umućena jaja, sol, papar, muškatni oraščić i sok od pečenja. To sve pomiješati s grubo narezanim špinatom. Lim u obliku vijenca namazati maslacem i posuti mrvicama, pa u njega staviti smjesu. Peći na slaboj vatri pola sata. U međuvremenu narezati šampinjone i peći ih 3 — 5 minuta na maslacu, dodati limunov sok, papar i sol. Na kraju dodati šunku narezanu na kockice. Kad je vijenac od špinata pečen, okrenuti ga na okrugli pladanj, a u sredinu staviti šampinjone sa šunkom. Uslužiti vruće.

Vrganji na grčki način

POSTUPAK:
Očistiti i oprati vrganje, pa ih narezati na ploškice. Staviti ih na ubrus da se osuše. Zatim u jednoj posudi na ulju pržiti nasjeckan luk i čim se malo zažuti, dodati vrganje, pa ih pirjati, doliti vino i kad to zavri, uliti šalicu tople vode u koju je umućen umak od rajčice. Dodati lovor, sol i papar. Kad su vrganji gotovi, ukloniti ih s vatre, dodati očišćene srdjele, kapre, nasjeckan peršun i narezane masline. Dobro promiješati i uslužiti hladno na prepržen im kriškama kruha, koje su namazane maslacem i malo posute slatkom crvenom paprikom.

SIROVINE:
400 g svježih vrganja, 2 velika luka, pola čaše bijela vina, žličica umaka od rajčica, 4 srdjele iz konzerve, 1 žličica nasjeckana zelena peršuna, nekoliko maslina, žličica kapara, ulje, list lovora, sol, papar i paprika.

Vrganji na ruski način

POSTUPAK:
Gljive narezati na tanke listiće i pirjati ih na maslacu. Već na početku dodati bijelo vino, sol, papar, mljevenu papriku. Pirjati sve dotle dok gljive ne omekšaju. Zatim ih preliti kiselim vrhnjem i posuti nasjeckanim koprom.

SIROVINE:
1 kg malih vrganja, 100 g maslaca, sok od 1/2 limuna, 1/2 šalice bijela vina, sol, papar, malo mljevene crvene paprike, malo nasjeckana kopra, 2 dcl kisela vrhnja.

Vrganji na talijanski način

POSTUPAK:
Nasjeckati dva luka i pirjati ih u 4 žlice ulja, skupa sa slaninom. Dodati oljuštene rajčice, nasjeckan češnjak, majčinu dušicu, lovor, mažuran. Posoliti i popapriti, pa sve pirjati dok postane kašasto. Dodati vrganje, sitan luk, mrkvu, korabicu narezanu na kockice i papriku iz koje je odstranjeno sjeme i koja je razrezana na veće komade. Sve poklopljeno kuhati 40 — 50 minuta, a zatim uslužiti.

SIROVINE:
2 glave luka, 125 g slanine, 4 žlice maslinova ulja, 500 g rajčice, 2—3 režnja češnjaka, majčina dušica, lovor, mažuran, sol, papar, 200 g vrganja, 150 g luka, 10 malih mrkvica, 4 korabice, 3 paprike.

Vrganji s kiselim vrhnjem

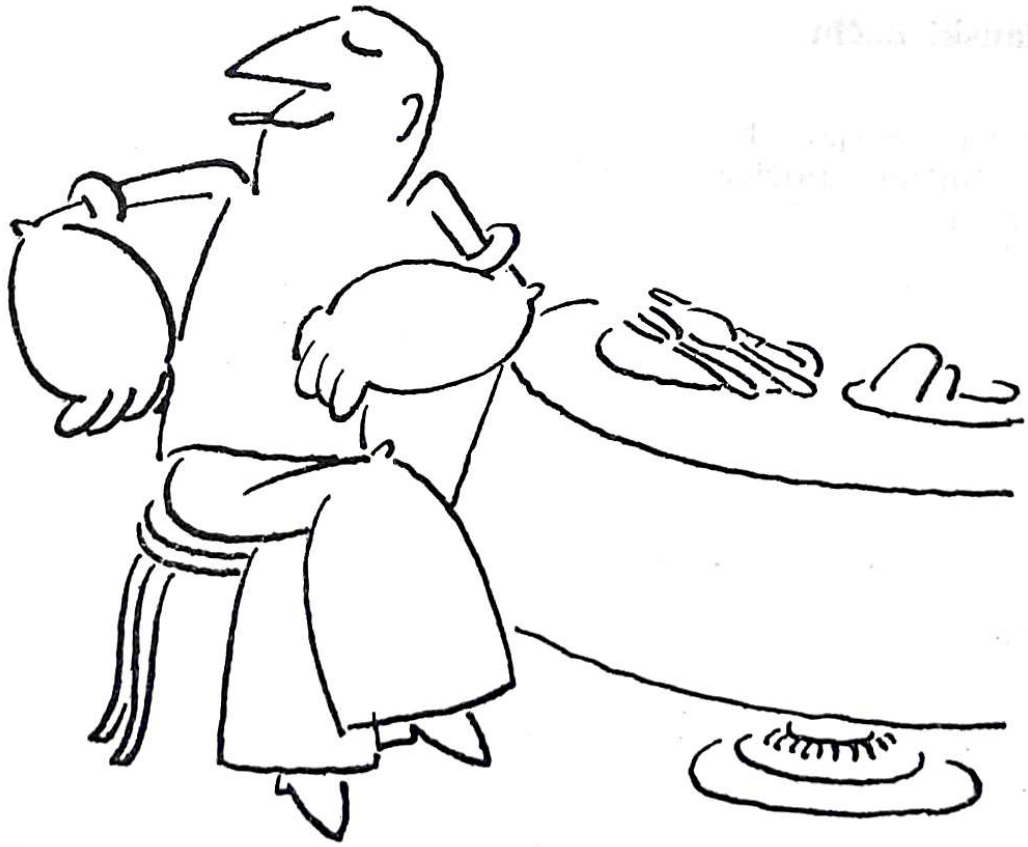
POSTUPAK:
Nasjeckan luk pržiti s nasjeckanim vrganjima u maslacu na blagoj vatri. Zatim posuti brašnom i miješati dok se sve zažuti. Zaliti mlijekom i polovinom kiselog vrhnja i nastaviti kuhati dok luk i vrganji omekšaju. Tada posoliti i popapriti, pa doliti ostalu količinu vrhnja. Vrganje još jednom ugrijati. Uslužiti kao predjelo.

SIROVINE:
1 glavica luka, 1/2 kg vrganja, 4 žlice maslaca, 1 žlica brašna, 2 žlice mlijeka, 1 šalica kisela vrhnja, sol, papar.

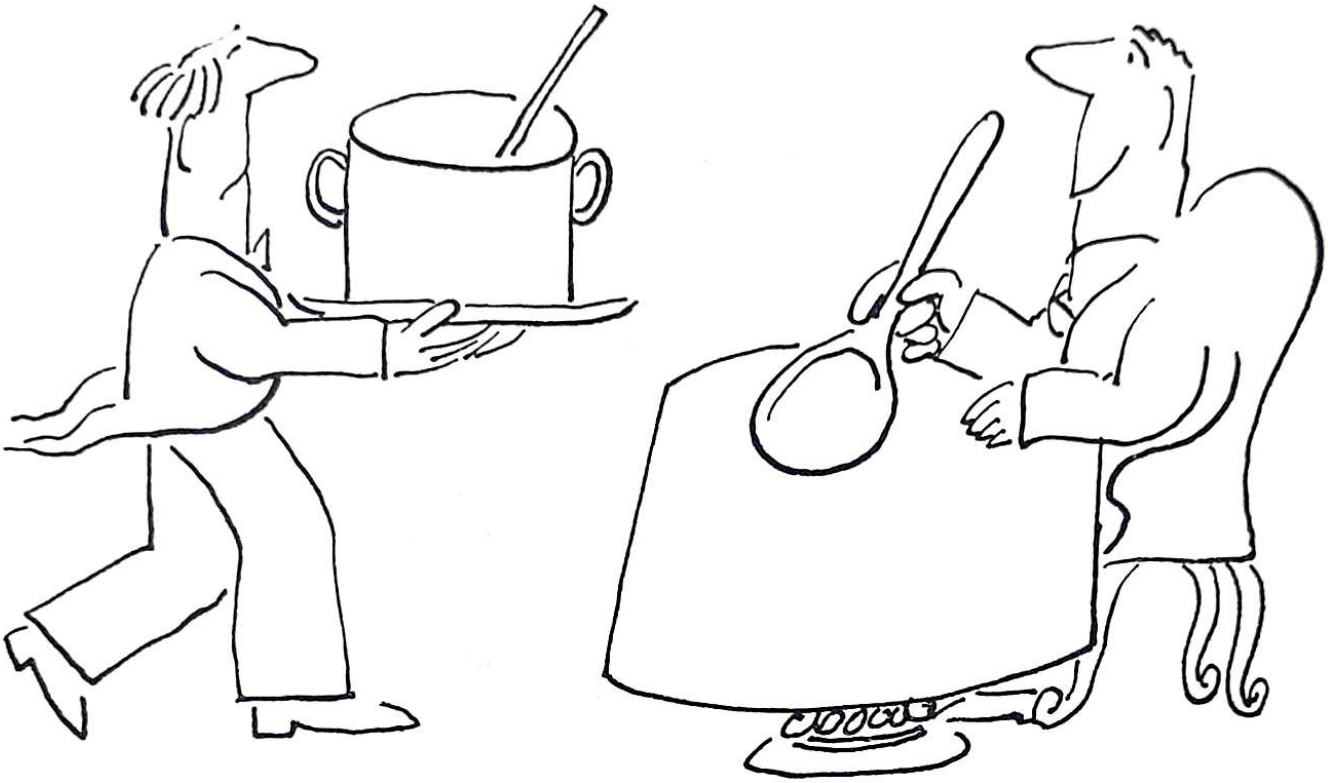
Vrganji s rajčicama

SIROVINE:
500 g vrganja, 2 dcl maslinova ulja, 6 srednje velikih tvrdih rajčica, peršun, češnjak, sol, papar.

POSTUPAK:
Očistiti, oprati i osušiti vrganje. Staviti ih da se pirjaju u 1 dcl ulja. Oprati i osušiti rajčice. Veoma pažljivo im istisnuti sjeme. Pirjati ih u ostatku ulja. Staviti vrganje na topli pladanj, a zatim i rajčice. Posuti sve nasjeckanim peršunom i nasjeckanim češnjakom, lagano isprženim na ulju.



Variva



Veliku prehrambenu vrijednost variva čine mineralne soli i vitamini. Za variva je sirovina povrće. Varivo je omiljelo jelo, sastavni dio ručka i večere. Naše tržište nudi različito povrće, pa se kod nas mogu zato prigotavljati i mnogovrsna variva.

Varivo se uslužuje kao prilog uz neko mesno jelo ili uz tjesteninu, dakle uz jela koja sadrže mnogo bjelančevina ili škroba.

Ako se radi o kuhanom varivu, tada je važno da se povrće ne kuha predugo.

Variva se mogu prirediti na dva glavna načina:

— ili kuhati povrće

— ili ga pirjati.

Ako se povrće kuha, potrebno je vodu prethodno posoliti. Temeljac u kojem je povrće kuhano može se upotrebljavati za dolijevanje ili za umake, pa i za juhe.

U posljednje se vrijeme upotrebljavaju i smrznute i konzervirane sirovine, to su npr. duboko smrznut špinat, konzerve s kuhanim graškom ili s mahunama itd. Prehrambena industrija omogućuje da se mnoga povrća mogu upotrebljavati u toku cijele godine, a ne samo za vrijeme sezone.

Povrće je potrebno prije upotrebe temeljito čistiti i prati, pogotovo salate, mrkve, rajčice i drugo povrće na kojem ima tragova zemlje i u kojem mogu biti insekti.

Mlado korijenasto povrće nije dobro čistiti nožem nego ga valja čistiti četkom.

Variva se prema želji mogu vezati brašnom, tj. zaprškom. Varivo će biti ukusnije ako upotrebljavamo laganu i svijetlu zapršku. Fina povrća se mogu vezati kuglicama od maslaca. U tu se svrhu uzima npr. 10 g maslaca i 10 g brašna. Od toga se pravi smjesa pa se zatim oblikuju male kuglice, koje se na kraju dodaju varivu, dobro se promiješa i još jednom prokuha.

Povrće se može pržiti i gratinirati, a to znači prepeći.

Ako se kuha neko povrće (npr. krumpir), ili ako se pirja (npr. cijele rajčice), valja paziti da veličina povrća bude ista. To je važno da bi povrće prilikom kuhanja ili pirjanja, u isto vrijeme omekšalo, jer je za veliki krumpir potrebno više vremena da se skuha, nego za mali.

Posebno ističemo hranjivu vrijednost gljiva. One sadrže veoma mnogo bjelančevina, pa nam zato daju osjećaj sitosti.

Ponekad domaćice strahuju da li su gljive dobre ili su otrovne. Moramo naglasiti da toliko poznat pokus sa srebrnom žlicom, koja navodno potamni u dodiru s otrovnim gljivama, nije istinit. Postoji samo jedan način razlikovanja jestivih od otrovnih gljiva, a taj je točno poznavanje vrsta gljiva.

Najpoznatije vrste gljiva, a u gastronomiji i najcjenjenije jesu šampinjoni. Njih iznose na tržište svježe i konzervirane (u staklenkama ili limenkama u slanoj vodi).

Vrganji se često konzerviraju tako da se režu u tanke ploške i suše na zraku.

Gljive je potrebno pažljivo čistiti, pogotovo od ostataka zemlje, crvića i pužića. Poslije toga gljive valja čestito oprati.

Zbog velikog sadržaja bjelančevina gljive su lako pokvarljive, pa nas to upućuje da se svježe gljive moraju odmah utrošiti.

Sušene gljive je također potrebno oprati i preko noći namočiti. Uz jela od gljiva mora se uvijek dodati peršun u lišću, jer se okusi tih dviju sirovina veoma dobro podudaraju. Od gljiva se mogu praviti glavna jela, ali one služe i kao odličan začin za neka mesna jela, umake, nadjeve, i juhe.

Za prehranu je najvažnije povrće krumpir. To je vrijedna namirnica jer sadrži škrob, bjelančevine, mineralne tvari i vitamine. Baš zbog toga oguljeni se krumpiri ne smiju ostaviti dulje vrijeme u vodi, jer će se otopiti mineralne tvari i neki vitamini. Krumpir je jedna od najjeftinijih sirovina. Zbog toga je on gotovo svakodnevno sastavni dio naše hrane.

Krumpir se najviše upotrebljava kao prilog, kao dodatak juhama, nekim složenim jelima ili kao salata. Može se prigotoviti na razne načine. Može se kuhati, peći, pržiti, peći u vlastitoj lupini itd.

Postoji veoma mnogo vrsta krumpira, no uglavnom ih dijelimo na one koji imaju brašnast i slatkast okus, oni se kao kuhani lako lome i na one čiji je sastav čvrst, ne lome se.

Prva se vrsta upotrebljava u kuharstvu za pravljenje krumpirova tijesta i u slične svrhe, a vrste sa čvrstim mesom za salatu, za pečenje, za prženje itd. O kuhanju slanih krumpira postoje različita mišljenja. Neki smatraju da krumpire valja staviti u malo slane i vrele vode, drugima se čini da je bolje krumpir staviti u hladnu vodu, pa zatim kuhati. Treći pak kažu da su slani krumpiri bolji ako ih kuhamo u pari.

Mi primjećujemo da se stavljanjem krumpira u hladnu vodu gubi mnogo hranjive vrijednosti krumpira, jer voda izlučuje mineralne tvari, vitamine i druge hranjive tvari.

Kod kuhanja krumpira valja pamtiti slijedeće:

— Pojedini krumpiri treba da imaju izjednačenu veličinu, da bi istovremeno bili kuhani; mali je krumpir prije kuhan, a za veliki je potrebno više vremena.

— Hranjive tvari, mineralne tvari i vitamini ostaju najbolje sačuvani ako se krumpir kuha neoguljen i u pari. Naravno da se krumpir prethodno mora temeljito oprati.

— Sirovi se krumpiri poslije guljenja moraju odmah upotrijebiti, a ako je to nemoguće, onda ih valja staviti u hladnu vodu da ne potamne. No ne preporučuje se ih dugo ostaviti u vodi, jer gube vrijednost.

— Ako se oguljen i na kriške narezan krumpir peče, onda kao masnoća najbolje odgovara svinjska mast ili mast od peradi.

Buča na mađarski način

POSTUPAK:
Buču oguliti i izrezati na četvrtine pa nastrugati na rezance. Od soli, šećera, octa i sitno nasjeckana luka pripremiti rasol u koji se stavi nastrugana buča da stoji 2 sata. Poslije toga iscijediti buču i pirjati je s maslacem ili s margarinom. U toku pirjanja dodati dio iscijeđenog soka da bi u posudi bilo dovoljno tekućine. Dodati mljevenu i svježu papriku i isjeckanu mrkvu. Sve to pirjati još dvadeset minuta, a zatim dolijevati vrhnje. Uslužiti s koljenicama i telećim pečenjem.

SIROVINE:
1 kg buča, sol, ocat šećer, 1 glavica crvenog luka, 50 g maslaca ili margarina, 1 žlica sitno nasjeckana kopra, 1 žlica mljevene crvene paprike, 2 svježe paprike, 2 mrkve, 1 šalica slatkog vrhnja.

Pržena buča

POSTUPAK:
Buču narezanu na tanke rezance pržiti na maslacu dok postane svijetlosmeđa. Dodati celer, sol i papar, sve to pokriti i pirjati dok omekša.

SIROVINE:
1 buča, 2 žlice maslaca, 3 korijena celera, 1 žličica soli, papar,

---

Varivo od mlade buče s koprom

POSTUPAK:
Oguljene buče naribati na rezance, posoliti, dobro promiješati i ostaviti da stoje dok puste vodu. Tada ih zgnječiti među dlanovima da ispuste svu vodu. Na maslacu napraviti zapršku, pa kad je već posve gotovo dodati opran i nasjeckan kopar. Dodati buče i pirjati dok omekšaju a onda ih zaliti vrhnjem.

SIROVINE:
1 kg buče, 1 stručak kopra, 1 dcl kisela vrhnja, malo maslaca i brašna, sol.

Grah s kaduljom

POSTUPAK:
Preko noći namočiti grah. Sutradan ga skuhati. U posebnoj posudi na dosta ulja ispržiti nasjeckan češnjak i dodati mu grah i listove kadulje. Dodati rajčicu razrijeđenu u šalici vode i ostaviti da se sve kuha dok se voda ispari i dok se pretvori u gust umak. Dobro popapriti i uslužiti.

SIROVINE:
300 g graha, 2 režnja češnjaka, 2 žlice ukuhane rajčice, nekoliko listova kadulje, sol, papar, ulje.

Pire od graha

POSTUPAK:
Opran i unaprijed namočen grah kuhati u slanoj vodi, pa kad je kuhan, procijediti ga i protisnuti. Zatim dodati vrelo mlijeko, i dobro izmiješati. Na ulju ispržiti luk s mrvicama i time preliti protisnuti grah. Provjeriti da li je dovoljno slano.

SIROVINE:
250 g graha, 2 dcl mlijeka, 1 žlica masti ili ulja, 1 luk, 2 žlice mrvica, sol.

Grah s vinom

SIROVINE:
400 g crvenog graha, 4 mala luka, 1 karanfilić, 1 režanj češnjaka, 1 žlica brašna, 1/2 l crvena vina »ružice«, 2 žlice vrhnja, 1 kobasica sa češnjakom, lovor, majčina dušica, kozlac, 3 žlice ulja, papar, sol.

POSTUPAK:
Namočiti grah preko noći. Ujutro ga skuhati bez soli, ali mu dodati cijeli luk, karanfilić i mirodije. Pošto se kuhao sat i pol, grah će popiti gotovo svu vodu u kojoj se kuhao. U međuvremenu nasjeckati ostali luk i češnjak, pa pirjati na ulju. Posuti brašnom, pirjati dalje, zatim doliti mlakim vinom, posoliti, popapriti, dodati grah i ostatak vode u kojoj se kuhao. Razrezati kobasicu na kriške i dodati je grahu, pa sve još kuhati 1/2 sata. Vrhnje uliti neposredno prije usluživanja.

Mladi grašak s vrhnjem

U tavi otopiti 5 g maslaca, zatim dodati 1 žličicu brašna, pomiješati i pustiti da zaprška dobije svijetlu boju. U nju doliti nešto vrele vode, pa to sve pomiješati da postane pjenasto. U tu masu dodati očišćen mlad grašak, polovinu očišćenog luka i pregršt peršuna. To pomiješati i začiniti grašak sa solju, paprom i malo šećera. Prema potrebi dodati malo vrele vode. Za vrijeme kuhanja tavu češće potresti. Kada se sok ukuhao i kada je grašak kuhan, izvaditi luk i peršun i dodati 1/8 l vrhnja. Tavu odmah skinuti s vatre i vrhnje dobro promiješati.

Kiseli kupus s vinom

SIROVINE:
Glava kisela kupusa, malo luka kozjaka, 2 crvena luka, peršun, krasuljica, karanfilić, papar, 1 čaša bijela vina, 3 žlice masti, 3 žlice guščje masti, 130 g svinjskih kožica, 1 šalica goveđe juhe, 130 g sirove suhe šunke, 130 g suhe slanine, 1 mala sušena kobasica, 2 kobasice (pečenice).

POSTUPAK:
Kupus dobro oprati u nekoliko voda pa ga onda skuhati s grubo nasjeckanim crvenim lukom i sa začinima. Zatim ga zaliti vinom i mesnom juhom, a po potrebi i vodom, staviti mast i svinjske kožice i uz povremeno miješanje kuhati najmanje četiri sata. Ako se za vrijeme kuhanja ispari sva tekućina, dodati vrelu vodu. Poslije dva sata kuhanja kiselom se kupusu može dodati komad šunke, slanina i sušena kobasica. Prije usluživanja na masti ispržiti nekoliko kobasica (pečenica) i njima obložiti gotov kupus.

Grašak u umaku

SIROVINE:
1 paket smrznutog graška, 1 luk, 1 žlica ulja, 30 g maslaca, 150 g smrznute rajčice, sol, papar.

POSTUPAK:
Jedan nasjeckan luk pirjati na mješavini ulja i maslaca. Dodati usitnjene rajčice, posoliti i umak ostaviti da vri dvadesetak minuta, zatim dodati grašak. Poslije nekoliko minuta grašak uslužiti topao.

Varivo od kisele repe

POSTUPAK:
Repu oprati. Na masti zažutiti zapršku, dodati sitno nasjeckan luk i na kraju repu. Posoliti, poprašiti paprikom i doliti vodu. Uslužiti toplo.

SIROVINE:
1 kg kisele repe, 40 g masti, malo brašna, 1 luk, sol, mljevena crvena paprika.

Krastavci s tikvicama

POSTUPAK:
Očistiti krastavce, narezati ih na kolutiće i staviti ih u slanu kipuću vodu, dodati nekoliko žlica octa. Neka vri nekoliko minuta, pa ih onda staviti u hladnu vodu. Očistiti i narezati tikvice i staviti ih u posudu s uljem, posoliti, dodati papriku i pirjati na umjerenoj vatri oko 12 minuta. Krastavcima dodati gorušicu i sve još prokuhati oko 5 minuta.

SIROVINE:
2 svježa velika krastavca, ocat, 2 svježe tikvice, 2 žlice maslinova ulja, sol, crvena paprika, žličica gorušice.

Varivo od leće

POSTUPAK:
Suhu slaninu izrezanu na kockice ispržiti malo na masti, dodati očišćen nasjeckan luk i mrkvu pirjati i dodati prije namočenu i ocijeđenu leću. Posoliti, popapriti i kad je kuhano protisnuti. Umiješati maslac i posuti nasjeckanim zelenim peršunom.

SIROVINE:
350 g leće, 50 g slanine, 20 g masti, 2 manje mrkve, 2 luka, sol, papar, zeleni peršun, maslac.

Mahune s maslacem

Očišćene zelene mahune preliti vrelom slanom vodom i kuhati. Zatim mahune izvaditi, staviti na zdjelu, posuti naribanim bijelim kruhom i preliti otopljenim maslacem prženim do smeđe boje. Postoji i drugi način pripremanja mahuna. Na vrućem se maslacu isprže mrvice i njima se posipaju kuhane mahune. Tako prigotovljene mahune služe kao odličan prilog uz pečenu ribu ili uz meso.

Provansalske mahune

POSTUPAK:
Luk samo očistiti i ostaviti u cijelom, pa ispržiti na rastopljenu maslacu. Dodati 1/2 l juhe od kocke. Mahune očistiti i dodati ih kad zavri juha s lukom. Dodati lovorov list, nasjeckan i zgnječeni češnjak i oguljene i zdrobljene rajčice, pa lagano pirjati oko 1 sat. Tada se stavi na tri sata u pećnicu da se ispari sva suvišna tekućina. Posoliti i popapriti tek jedan sat prije vađenja jela iz pećnice. Prije usluživanja posuti nasjeckanim vlascem.

SIROVINE:
3/4 kg zelenih, okruglih mahuna, 100 g maslaca, 12 malih glavica luka, 1 kocka kokošje ili goveđe juhe, 10 g češnjaka, 1 list lovora, 1 rajčica, papar, sol, vlasac.

Mahune s rajčicom

SIROVINE:
1 omot smrznutih mahuna, gusta ukuhana rajčica, 2 žlice ulja, 20 g maslaca, 1 režanj češnjaka, sol, papar.

POSTUPAK:
Odlediti mahune, oprati ih i ocijediti. U posudu staviti maslac i ulje, dodati nasjeckan češnjak. Kad dobije žućkastu boju, dodati mahune. Dobro izmiješati, dodati ukuhane rajčice prema ukusu. Posoliti, popapriti i kuhati 10 minuta.

Mahune u umaku

SIROVINE:
1/2 kg mahuna, 3 žlice narezanih rajčica, ulje, maslac, sol, češnjak, papar.

POSTUPAK:
Mahune očistiti i oprati. Staviti ih u kipuću slanu vodu i kuhati. Kad omekšaju, dobro ih ocijediti, ostaviti ih za svaki slučaj u cjedilu da budu posve suhe. U međuvremenu prirediti umak: u posudu staviti maslac i ulje. Dva režnja češnjaka očistiti, nasjeckati i zgnječiti i baciti na vrelu otopinu maslaca i ulja. Ispržiti posve malo, ne smije požutjeti. Tada dodati rajčice i mahune. Pirjati još nekoliko minuta.

Paprike i rajčice s vinom

SIROVINE:
4 paprike, 4 rajčice, 1 luk, 3 žlice rastopljena maslaca, 1 žlica brašna, 1 čaša bijela (kiselkastog) vina, list lovora, stručak majčine dušice, češnjak po ukusu, zeleni peršun, sol, papar.

POSTUPAK:
Dobro oprane paprike očistiti i narezati na kriške. Rajčice očistiti i narezati na ploške. Luk očistiti i nasjeckati, a također i češnjak, koji se mora još i zgnječiti. Na maslacu ispržiti luk, pa dodati paprike, rajčicu, lovor, majčinu dušicu, posoliti i popapriti. Doliti vino i toliko vode da tekućina posve ne pokrije povrće. Posuti brašnom i staviti da se lagano pirja oko pola sata. Kad sve povrće omekša, ukloniti ga s vatre, pa dodati nasjeckan zeleni peršun.

Proljetno varivo

SIROVINE:
1/2 kg mlade mrkve, 1/2 kg graška, 1 kg korabice, 250 g mladog luka, 100 g maslaca, 150 g suhe slanine narezane na komadiće, sol, papar, vrhnje.

POSTUPAK:
Očistiti grašak i mrkvu i oprati ih. Staviti ih u kipuću slanu vodu da se kuhaju, posebno mrkvu, korabicu, pa grašak. U jednu posudu staviti da se otopi pola maslaca i dodati oljušten mladi luk u cijelom i to polagano pirjati, dok lučice postanu prozirne (ne smiju zažutjeti). Dodati zatim ocijeđenu mrkvu, pa začiniti. U drugoj posudi otopiti ostatak maslaca. Dodati mu komadiće slanine, pa zatim skuhan i ocijeđen grašak, narezanu mrkvu i naribane korabice. Promiješati i dodati vrhnje.

Varivo od smrznutog povrća

POSTUPAK:
Sve zaleđeno povrće oprati i staviti u posebne zdjelice. Suhe gljive namočiti. U veliku posudu uliti žlicu ulja i 25 g maslaca, pa na toj mješavini pirjati oljušteni luk i slaninu izrezanu na komadiće. Dodati povrće, malo muškatnog oraščića i poklopljeno pirjati oko desetak minuta. U posljednji trenutak dodati vrhnje, ostatak maslaca, sitno nasjeckan peršun i lišće od celera. Posoliti.

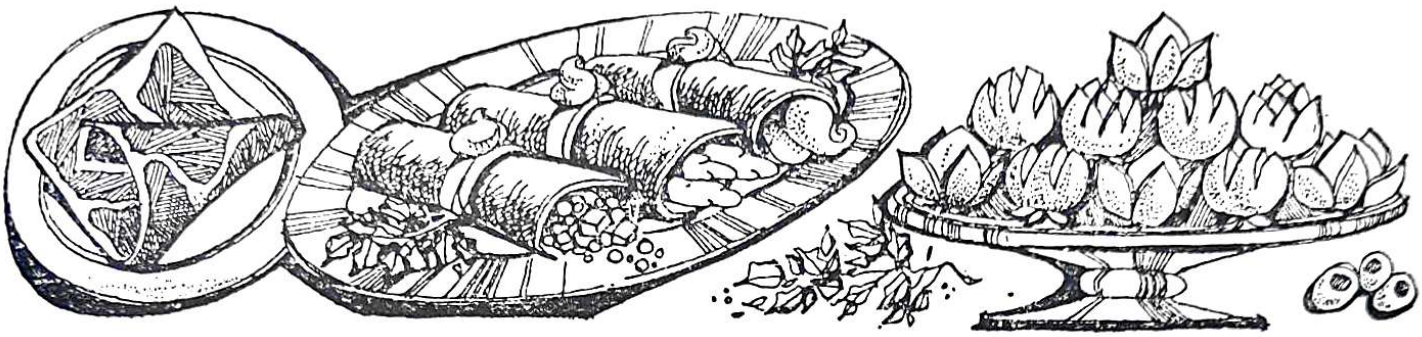
SIROVINE:
1 omot smrznute mrkve, 1 omot smrznuta graška, 100 g šampinjona ili 50 g sušenih gljiva, 100 g vrhnja, 50 g maslaca, 1 žlica ulja, 50 g dimljene slanine, malo muškatnog oraščića, peršun, listić celera, sol.

Ričet

POSTUPAK:
Prethodno namočen grah kuhati dok omekša. Suho meso oprati i kuhati, a isto tako i ječam. Kad su svi sastojci mekani, ocijediti grah i ječam, pa ih dodati u vodu sa kuhanim mesom. Napraviti laganu zapršku i dodati je jelu. Popapriti, pa ako je potrebno (suho meso je veoma slano), dodati i malo soli.

SIROVINE:
300 g graha, 250 g ječma (ričeta), 500 g suhog mesa, 2 dcl ulja, malo brašna, sol, papar.

Prilozi



Kao prilog se najčešće uslužuje krumpir (a o njemu smo već govorili), riža i tjestenina, odnosno prilozi napravljeni od brašna i od krupice.

Riža se upotrebljava ne samo kao prilog, nego i kao uložak za juhe i za mliječna jela. Ona može biti i sastavni dio mnogih složenih jela npr. rizoto. Na tržište se iznosi riža bez ljuske i polirana. Na tržištu ima mnogo vrsti riže, a za prilog su najcjenjenije one vrste koje poslije kuhanja imaju staklast izgled, kojih su zrna samostalna i tvrda, dakle kojih se zrna ne raskvašuju.

Prehrambena industrija daje našim domaćicama velik izbor tjestenine. Tjestenina može biti rezana dugo (makaroni, špageti, rezanci i fidelini) ili kratko (tarana, krpice, pužići i takva koja ima oblik brojeva, slova, zvjezdica itd.).

Tjestenina je također omiljena sirovina u kuharstvu. Poznato je da su Talijani pravi majstori u proizvodnji tjestenine, a isto tako i u pripremanju jela od tjestenine.

Za kuhanje riže i tjestenine valja zapamtiti slijedeće:

— Rižu je prije kuhanja potrebno temeljito oprati. Tako se odstranjuju ljepljive materije i dio škroba. Da se to ne napravi riža bi postala lako ljepljiva, a ne zrnata.

— Riža za pirjanje se ne smije prati, nego se mora oribati suhom krpom.

— Prilikom kuhanja riža nabubri otprilike za jednu trećinu.

— Tjestenina se mora staviti u vrelu vodu, a dalje se kuha na slaboj vatri. Za kuhanje tjestenine potrebno je mnogo vode. Od vremena do vremena se tjestenina mora miješati kuhačom da se ne slijepi. To je osobito važno za dugo rezanu tjesteninu.

— Svaku je tjesteninu poslije kuhanja potrebno ocijediti kroz sito i ohladiti hladnom vodom, tako se ne će slijepiti. Grije se u rastopljenom maslacu.

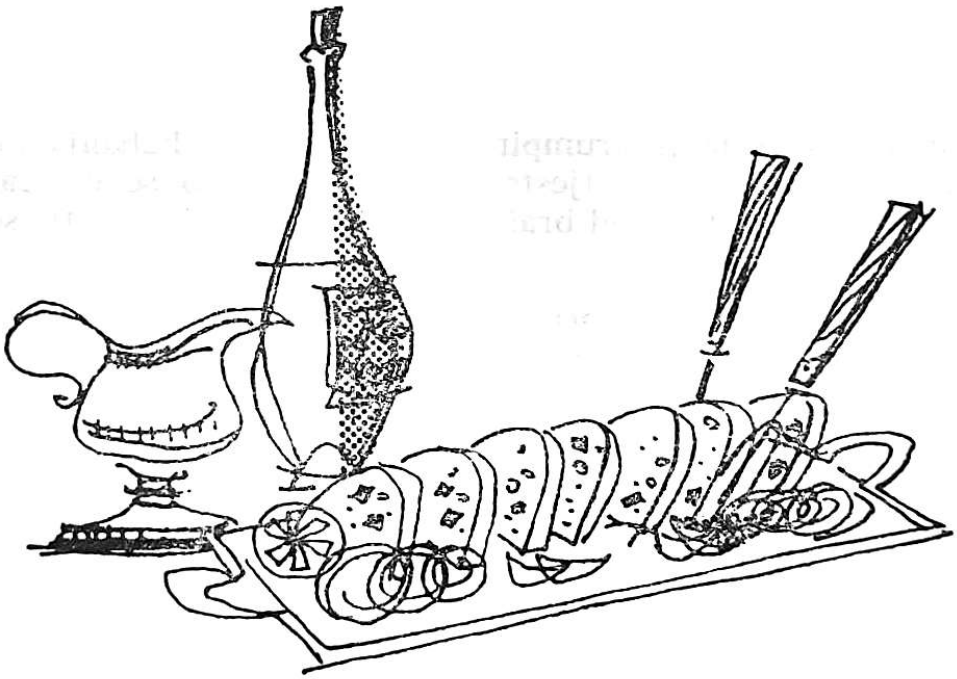
U tjesteninu se u širem smislu riječi ubrajaju i okruglice. One mogu poslužiti kao uložak za juhu i kao prilog.

Postoji mnogo vrsta okruglica: od sirova ili kuhana krumpira, od krupice, od žemlja, od brašna i takvih koje su pravljene s kvascem. Za pripremanje okruglica mi-

jesi se tijesto. Tijesto se ne smije raspadati, pa ga zato često vežemo jajima. Jaja povećavaju hranjivu vrijednost, daju bolji okus, a i boja okruglica je ljepša.

Uspjeh u kuhanju okruglica ovisi o više faktora.

Ako brašno i krupica sadrže više ljepiva, okruglice će biti bolje. Preporučuje se da se od tijesta napravi jedna pokusna okruglica i da se skuha da bi se vidjelo kako se ponašaju sastavni dijelovi tijesta. Ako se ta pokusna okruglica raspada, tijesto se mora vezati nekim vezivom. To mogu biti jaja, mrvice, brašno itd. Ako je tijesto prečvrsto i pokusna okruglica pretvrda, to se može popraviti dodavanjem tijestu nešto mlijeka ili vode. Valja zapamtiti da za oblikovanje okruglica ruke moraju biti mokre. Okruglice se kuhaju u mnogo slane vode, da se ne deformiraju.



Domaći rezanci

POSTUPAK:
Od brašna, soli, vode i jajeta umijesiti čvrsto tijesto da otpada s daske i s ruku. Podijeliti ga na dva dijela i ostaviti pokriveno da pola sata stoji. Zatim tijesto razvaljati (ne pretanko) i osušiti. Kad se osuši izrezati na rezance duge i široke poput malog prsta i kuhati ih u dosta slane kipuće vode 10 minuta, ocijediti, oprati hladnom vodom, opet dobro ocijediti, pa na vreloj masti ugrijati.

SIROVINE:
300 g brašna, malo soli,
120 g vode, 1 jaje,
30 g masti.

Krumpir pečen u ljusci

POSTUPAK:
Krumpir pečen u ljusci možda je najidealniji prilog mesu na žaru. No to je, osim toga, i veoma ukusno jelo koje se može uslužiti i samo i sa salatom. Najljepše je pečen krumpir u vrućem pepelu, pošto se ispeče meso, kad se žeravica već pretvara u pepeo, krumpire posve zakopati u pepeo. Bit će lijepo pečeni sa svih strana. Mogu se peći i na rešetki roštilja. Ako se krumpir želi uslužiti skupa s mesom, nije loše najprije ga malo prokuhati, pa zatim peći na roštilju da dobije krckavu koricu. Takav se krumpir, naime, jede skupa s koricom (oprez, to mora biti mlad krumpir) koja je, naravno, prethodno dobro oprana. Krumpiri se uslužuju s maslacem i sa solju. Svatko će na tanjuru rezati krumpir, soliti svaki komad i mazati ga maslacem prema ukusu.

SIROVINE:
2—3 veća mlada krumpira po osobi,
sol, maslac.

Pire od šampinjona

Očišćene šampinjone samljeti u stroju za mljevenje mesa. U tavi pirjati fino nasjeckan luk na maslacu do svijetle boje. Zatim dodati šampinjone, sol, bijeli papar u prahu, kapre, peršun i naribanu limunovu koru. To sve pirjati nekoliko minuta. Zatim vezati bešamel umakom, s kiselim vrhnjem i sa žumanjkom.

Krumpiri s maslacem

POSTUPAK:
Oprane i oguljene krumpire prerezati po duljini na 4 dijela i napola po širini, pa skuhati u slanoj vodi. Neposredno prije iznošenja na stol krumpire ocijediti, istresti u zdjelu, preliti vrelim maslacem i posuti nasjeckanim peršunom. Ako se u tom sastavu izostavi maslac, krumpiri se nazivaju — slani krumpiri.

SIROVINE:
600 g krumpira,
nešto soli (15 g),
malo zelenog peršuna,
30 g maslaca.

Pire od krumpira

SIROVINE:
600 g krumpira,
30 g maslaca,
10 g soli,
150 g mlijeka.

POSTUPAK:
Krumpire oprati, oguliti, prerezati po duljini na 4 dijela i skuhati u slanoj vodi. Zatim ih ocijediti i protisnuti kroz sito, pa tome dodati maslac, sol i kipuće mlijeko i dobro izmiješati, da pire bude pjenast.

Mladi krumpir s maslacem i s peršunom

SIROVINE:
1 kg mladog krumpira,
100 g maslaca,
2 vezice zelenog peršuna,
sol.

POSTUPAK:
Mladi krumpir očistiti i skuhati u slanoj vodi. Može se kuhati u ljusci, pa ga oguliti. Rastopiti maslac (ne smije zažutjeti), ukloniti ga s vatre i dodati mladom krumpiru. Zeleni peršun oprati, veoma sitno ga nasjeckati, pa sve skupa dobro promiješati. To je idealan proljetni prilog raznim jelima od mesa i od povrća.

Mladi krumpir s porilukom

SIROVINE:
500 g mladih krumpira,
100 g poriluka, žlica ulja,
1 mali luk, 30 g maslaca,
1 žlica brašna, 3/4 l mlijeka, sol, papar, naribani muškatni oraščić, peršun, lovor, majčina dušica, malo vrhnja.

POSTUPAK:
Na ulju i na maslacu ispržiti nasjeckan luk i bijeli dio poriluka. Čim počne žutjeti, posuti brašnom, dobro promiješati i malo-pomalo doliti kipuće mlijeko. Posoliti, popapriti i dodati muškatni oraščić. Krumpir očistiti, oprati, obrisati i narezati na posve tanke ploške. Skuhati ga napola u vodi, kojoj su dodate mirodije, sol, papar, skupa sa zelenim dijelom poriluka. U vatrostalnu posudu stavljati red krumpira, red umaka, zaliti s malo vrhnja, pa ispeći u pećnici.

Okruglice od jetara u umaku od slanine

SIROVINE:
100 g jetara,
50 g govedine, 1 jaje,
1 žemlja, 1 manji luk,
20 g mesnate sušene slanine, sol, papar i peršun.

POSTUPAK:
Jetra i govedinu nasjeckati ili samljeti. Načiniti masu od jetara, od mesa, od jajeta, od namočene i stisnute žemlje i od polovine nasjeckanog luka. Masu posoliti i popapriti i još jednom promiješati. Od te mase napraviti male okruglice i kuhati ih u vreloj, slabo posoljenoj vodi, oko 10 minuta. Slaninu narezati na sitne kockice, staviti je u tavu zajedno s preostalim lukom i pržiti. Dodati malu šalicu juhe, u kojoj su kuhane okruglice i četvrtinu kocke goveđe juhe u ekstraktu. To kuhati oko 5 minuta, zatim vezati s malo brašna i još jednom prokuhati. Okruglice staviti u zdjelu i preliti umakom. Kao prilog uslužiti varivo od kisela kupusa.

Pirjana riža

POSTUPAK:
Na vreloj masti popržiti očišćenu rižu da postane staklasta, dodati joj luk u koji je utisnut klinčić, zaliti kipućom slanom vodom, prokuhati, poklopiti i staviti u pećnicu da se 15 minuta pirja. Prije iznošenja na stol, vilicom rastresti i posuti nasjeckanim peršunom.

SIROVINE:
200 g riže, 400 g vode, 30 g masti, malo soli (10 g), 30 g luka, 1 klinčić i malo lišća od peršuna.

Ploškice od krumpira

Oguljen krumpir narezati na četvrtine i skuhati u slanoj vodi. Zatim ga ocijediti, protisnuti kroz prešu za krumpir, dodati 1 žumanjak i to dobro promiješati drvenom žlicom. Dodati još nasjeckan peršun, promiješati još jednom i napraviti manje plitke ploške. Ispeći ih u vrućoj masti.

Popečci od leće

POSTUPAK:
Najbolje je iskoristiti ostatke pirea od leće i od krumpira. Na ulju ispržiti očišćen i nasjeckan luk, dodati sve ostale sastojke, posoliti i popapriti i rukama napraviti plitke popečke. Poslagati ih na namazan lim i peći u pećnici na umjerenoj vatri.

SIROVINE:
2 šalice skuhane i protisnute leće (pirea), 1 šalica pirea od krumpira, 2 žlice ulja, 3 žlice nasjeckana luka, 1 žlica ukuhane rajčice, sol, papar.

Popečci od suhog graška

POSTUPAK:
Unaprijed namočen suhi grašak skuhati i protisnuti u gusti pire. Posoliti, popapriti i dodati jaje, sir i mlijeko.
Oblikovati popečke, uvaljati ih u mrvice i pržiti na vrućem ulju.

SIROVINE:
100 g suhog graška, 1 jaje, papar, sol, žlica ribanog sira, žlica mlijeka, ulje, mrvice.

Riz — mufalfal (riža na libanonski način)

POSTUPAK:
Očišćenu rižu namočiti u vreloj vodi pola sata, zatim je isprati u hladnoj vodi, ocijediti i staviti u vreli maslac. Pirjati je uz neprekidno miješanje dok požuti, pa dodati vodu, posoliti i skuhati na vreloj vatri bez miješanja. Kad riža upije svu vlagu, dodati još četvrtinu šalice vode. Kuhanu rižu ostaviti pola sata. Prije usluživanja rastresti je pažljivo običnom vilicom.

SIROVINE:
Šalica riže, šalica vode, žlica maslaca, sol.

Rizi — bizi

SIROVINE:
150 g riže, 20 g masti, 80 g očišćena graška (može i konzerviranog, ili dobro smrznutog), sol, papar, zeleni peršun.

POSTUPAK:
Očišćenu rižu oprati, ocijediti i ispržiti na vrućoj masti, posoliti i dodati dvostruko vode prema količini riže. Pirjati (bez miješanja) u poklopljenoj posudi. Kad je riža gotova umiješati kuhani grašak. Prema ukusu se može posuti zelenim peršunom.

Žličnjaci od brašna

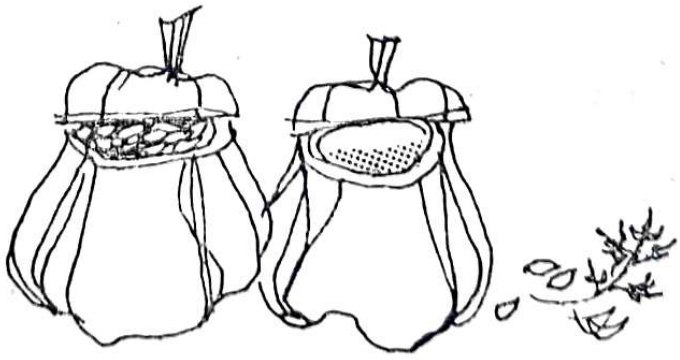
SIROVINE:
300 g brašna, 40 g masti, 10 g soli, 250 g mlijeka, 1 jaje, 30 g maslaca.

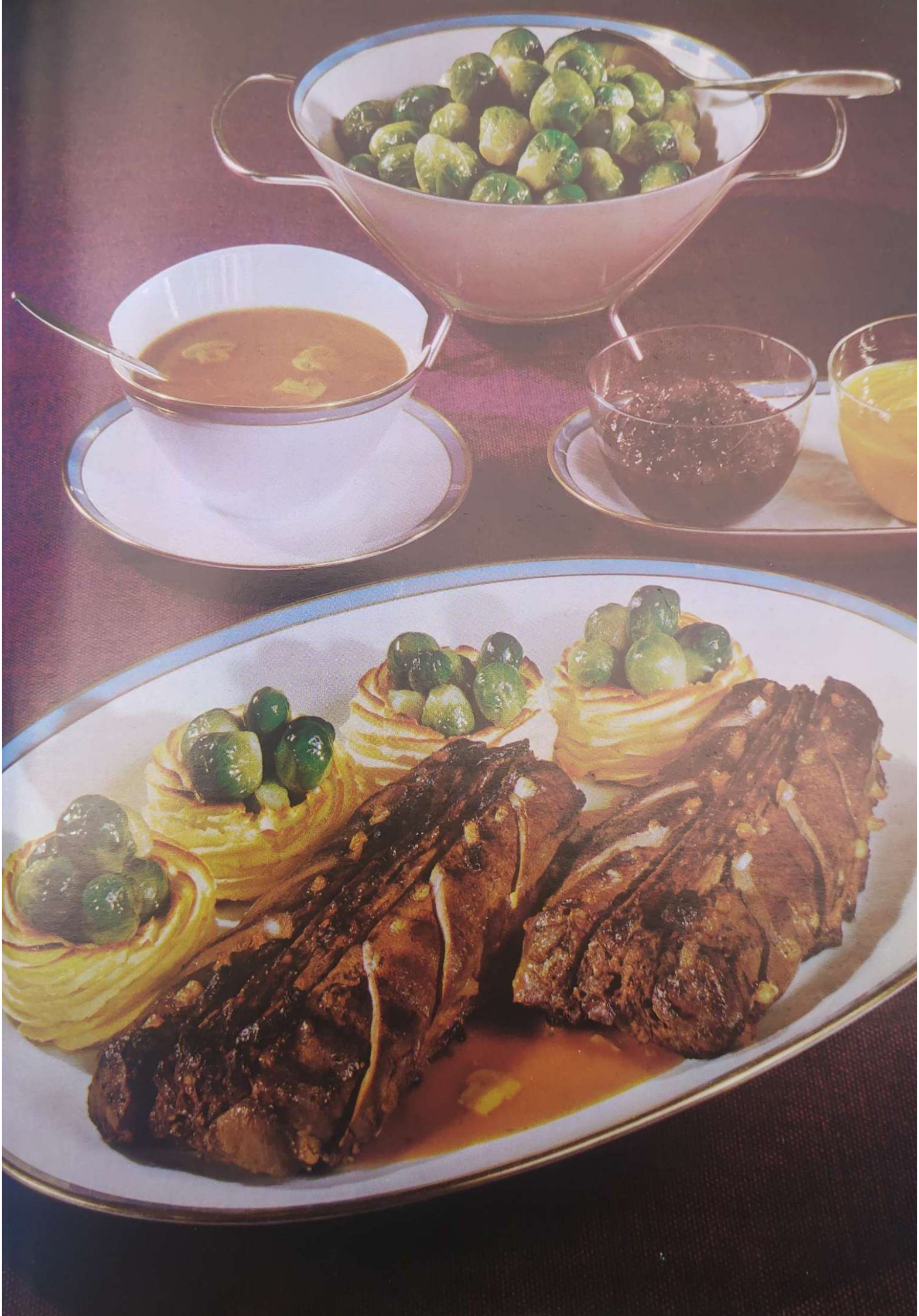
POSTUPAK:
U toplo mlijeko staviti mast, jaje i sol i dobro izmutiti. Na to dodati brašno, pa kuhačom tako dugo tući, dok se tijesto odlijepi od kuhače. Onda odmah žlicom napraviti žličnjake, staviti u kipuću slanu vodu i kuhati 10 minuta. Ocijediti ih staviti u hladnu vodu, pa opet dobro ocijediti i ugrijati na vrelom maslacu.

Žličnjaci od krumpira

SIROVINE:
400 g kuhanih i očišćenih krumpira, 100 g brašna, 20 g masti, 20 g pšenične krupice, malo soli, 1/2 jajeta, 30 g soli za kuhanje i 2 g maslaca ili margarina.

POSTUPAK:
Krumpire samljeti u stroju, dodati im sol, brašno, krupicu, mast i jaje i umijesiti glatko tijesto. Od njega izvaljati palac debele valjke i izrezati ih na komade od 1 cm. Razrezane strane umočiti u brašno, na gornjoj strani utisnuti vilicom pruge. Zatim žličnjake staviti u slanu kipuću vodu i kuhati. Pošto se dignu na površinu, kuhati ih još dvije do tri minute. Zatim ih izvaditi iz kipuće vode i staviti u hladnu vodu, ocijediti i ugrijati na vrućem maslacu.
Od tog se tijesta mogu prigotoviti valjušci, okruglice, roščići itd. Oni se mogu i frigati u dubokoj vreloj masti.





Salate

Postoji mnogo vrsta salata. Ista se salata može prigotavljati na razne načine. To ovisi o ukusu i o navikama. Poznato je da se u Austriji mnoge salate pošećere; u Bavarskoj začinjaju salate često fino nasjeckanim lukom, a umjesto ulja upotrebljava se sitno rezana vruća slanina. U nekim našim krajevima začinjaju ljudi salate octom i slaninom, a negdje dodaju češnjak.

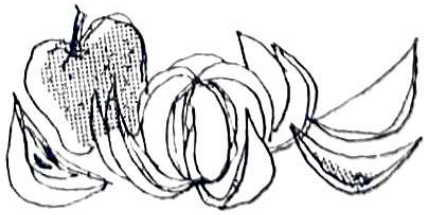
U sjevernoj Njemačkoj upotrebljavaju kao začin šećer, a umjesto ulja — vrhnje i umjesto octa — limunov sok. U vinorodnim krajevima Francuske i Italije ne upotrebljavaju limunov sok, nego samo vinski ocat. U Švicarskoj, a i u Francuskoj mnogo začinjaju salate s raznim lišćem nasjeckanih začina i sa senfom.

Na neke se salate stavljaju mirodije, npr. papar u prahu ili mljevena paprika. Pojedine se salate začinjaju sokom od rajčice i ribanim hrenom, a neke se posipaju fino nasjeckanim tvrdo kuhanim jajima. No najviše se cijeni salata začinjena majonezom.

Salata je veoma zdravo jelo, jer sadrži mineralne tvari i vitamine. Bilo bi korisno za zdravlje da se što češće jedu salate i to salate od povrća. Veoma je korisno jesti salatu u sirovu stanju. Do danas nije riješen problem da li se salata uslužuje uz glavni obrok ili poslije njega. Odgovor se prepušta navikama i ukusu. No u svakom slučaju potrebno je upotrebljavati svježe sirove salate. Salate se moraju pažljivo čistiti i prati, ali ne smiju ostati u vodi.

Lisnate salate poslije pranja valja staviti na sito dok se voda ocijedi. Sve sirove salate se začinjaju neposredno prije jela, ili čak kod stola.

Kuhane se salate moraju začiniti tople. To je osobito važno za krumpirovu salatu. Onaj tko voli okus češnjaka može praznu zdjelu za salatu prethodno naribati češnjakom, a onda u toj zdjeli začiniti salatu.



Ajvar

SIROVINE:
600 g patlidžana,
500 g zelenih paprika,
1 luk,
3 režnja češnjaka,
3 žlice limunova soka,
mljeveni papar, sol, ulje.

POSTUPAK:
Oprati patlidžane i peći ih u pećnici. Kad omekšaju, poškropiti ih hladnom vodom i oguliti im kožu. Oprane paprike prepeći sa svih strana, također ih poškropiti hladnom vodom pa i njima oguliti kožicu. Izvaditi im sjeme, pa nasjeckati, još bolje samljeti i paprike i patlidžane. Luk očistiti, nasjeckati i ispržiti na vrelom ulju. Dodati sitno nasjeckan i zgnječeni češnjak, a zatim papriku i patlidžan, pa neko vrijeme pirjati da nestane suvišak tekućine. Stalno miješati. Dodati preostalo ulje, limunov sok, mljeveni papar i sve dobro izmiješati. Može se poslužiti odmah, još mlako ili hladno. Takav ajvar može stajati i nekoliko dana.
Prema istom receptu može se pripremiti i ajvar za zimnicu, samo mu se u tom slučaju mora dodati manje ulja i ne stavlja se češnjak. To se dodaje kad se otvori staklenka, prije usluživanja. Ajvar staviti u staklenke, zavezati ih (ili, još bolje, staviti u patentne boce) i sterilizirati 30 minuta na 100° C. Tako prigotovljen ajvar može stajati i više godina.

Pečene paprike

SIROVINE:
600 g zelene paprike, sol,
1 režanj češnjaka,
zeleni peršun,
mljeveni papar,
2 žlice ulja, voda.

POSTUPAK:
Oprane paprike osušiti i ispeći na ploči štednjaka. Kad se sa svih strana ispeku, staviti ih u zdjelu, pokriti platnom i ostaviti pola sata. Zatim im oguliti kožicu, složiti ih u zdjelu, posuti nasjeckanim peršunom, češnjakom, paprom i solju, pa ih promiješati s uljem i s octom i dodati malo vode. Prije upotrebe ostaviti dva sata.

Piyaz
(turska salata od bijelog graha)

Ocijediti kuhan bijeli grah i staviti ga u zdjelu za salatu. Dodati ulje, limunov sok, sol i papar i dobro promiješati. Posuti salatu nasjeckanim lukom i peršunom i garnirati ploškama rajčice i četvrtinama kuhanih jaja.

Salata od cikle

SIROVINE:
1/2 kg cikle, kumin,
sol, ulje, ocat.

POSTUPAK:
Ciklu dobro oprati i kuhati dok omekša. Hladnu oguliti i naribati (ili narezati na posve tanke ploške). Posoliti je, dodati ocat, ulje i kumin i dobro promiješati.

Salata od crne rotkve

POSTUPAK:
Crnu rotkvu oguliti, naribati je (ili je narezati na posve tanke ploške), posoliti i ostaviti. Prije usluživanja dodati ulje (ocat se ne stavlja).

SIROVINE:
2 crne rotkve, sol, ulje.

Salata od crvenog kupusa

POSTUPAK:
Naribati ili posve tanko narezati očišćen kupus. Posoliti ga i ostaviti neko vrijeme. Zatim ga preliti kipućom vodom, odmah ocijediti, isprati hladnom vodom i istisnuti. Pomiješati ga s kolutima kiselog krastavca, dodati ocat, ulje i papar. Na kraju ukrasiti narezanim tvrdo kuhanim jajima. Tu salatu pripremiti u posljednji čas, jer od octa kupus potamni.

SIROVINE:
1/2 glave crvenog kupusa, 3 žlice ulja, 1 žlica octa, 2 kisela krastavca, 2 tvrdo kuhana jaja, sol, papar.

Salata od endivije

POSTUPAK:
Endiviju razdijeliti na listove i narezati, pa oprati u više voda. Dodati razblažen ocat u kojem je rastopljena sol, zatim ulje i prema želji nasjeckan češnjak. Sve dobro promiješati i odmah uslužiti.

SIROVINE:
2 glavice endivije (zimske salate), ulje, ocat, sol, po želji malo češnjaka.

Salata od govedine

POSTUPAK:
Govedinu, krastavce i mahune narezati na male kocke ili ploške. Dodati sitno nasjeckan luk i peršun, sol, papar, ulje, ocat, senf, a po volji i malo ketchupa od rajčice. To sve dobro promiješati i ostaviti jedan sat.

SIROVINE:
350 g kuhane govedine, 3 kisela krastavca, 1 šalica mahuna iz konzerve, 1 luk, 1 žličica senfa, 1 žlica ulja, ocat, papar u prahu, lišće od peršuna.

Salata od graha i celera

POSTUPAK:
Kuhati grah u mnogo vode, oko sat i pol. Ocijediti ga, usuti u posebnu zdjelu, dodati matovilac i celer narezan na kriške (prethodno kuhan u kipućoj slanoj vodi oko 15 minuta). Začiniti octom, uljem, solju i paprom. Ukrasiti nasjeckanim peršunom.

SIROVINE:
150 g graha, 100 g matovilca ili radiča, korijen celera, ulje, ocat, papar, peršun.

Salata od graška i maslina

SIROVINE:
150 g crnih maslina, 1 kg graška, luk, ulje, sol, papar, limun.

POSTUPAK:
Grašak očistiti, skuhati ga i ocijediti. Dodati na ploške narezan luk, masline (bez koštica i narezane na komadiće), malo ulja, sol, papar i limunov sok. Dobro promiješati i staviti u hladnjak.

Salata od kisela kupusa

SIROVINE:
500 g kisela kupusa, 2 kisela krastavca, 2 jabuke, 2 crvene kisele paprike, 1 jogurt, 2 žlice ulja, 1 žlica octa, 1 žličica gorušice, 1 luk, sol, papar.

POSTUPAK:
Kupus izrezati na tanke rezance. Primiješati mu krastavce, jabuke, paprike, sve narezano na sitne komadiće. Pripremiti umak od jogurta, ulja, octa, gorušice, naribanog luka, soli i papra. Njime začiniti kupus.

Salata od krastavaca s jogurtom

SIROVINE:
2 krastavca, 1 žlica octa, 2 žličice šećera, 4 rajčice, sol, 1 zelena paprika, 2 crvena luka, 2 šalice jogurta, zeleni peršun, sol, papar.

POSTUPAK:
Krastavce oguliti, pa ih narezati ili naribati na posve tanke kolute. Posoliti ih, preliti octom, posuti šećerom i ostaviti 10 minuta. U drugu zdjelu staviti oguljene i na kriške narezane rajčice, opranu papriku narezanu na tanke rezance, nasjeckan luk, jogurt, pa sve posoliti i popapriti. Dobro promiješati. Krastavce istisnuti među dlanovima, pa i njih dodati u salatu. Provjeriti da li je dovoljno slano i kiselo, pa posuti sitno nasjeckanim zelenim peršunom.

Salata od paprika

Ova se salata prigotavlja od sočnih i mesnih paprika. Cijele paprike narezati na uske kolute. Isto tako i luk narezati na uske kolute. Luk staviti u papriku, to posoliti, dodati nasjeckan vlasac, ocat i ulje. Ta salata mora prije upotrebe stajati jedan sat.

Salata od mrkve

SIROVINE:
400 g mrkve, maslac, malo vode, sol, 2 žlice vinskog octa, žličica senfa, 1 luk, 3 žlice ulja, 1 žličica nasjeckana peršuna.

POSTUPAK:
Oprane mrkve pirjati s malo maslaca i vode. Mrkvu ohladiti i narezati na tanke ploške. Dodati malo luka, narezanog na ploške i preliti marinadom od ostalih začina. Nakon jednog sata posuti salatu nasjeckanim peršunom.

Salata od poriluka

POSTUPAK:
Tanak, dugačak poriluk narezati na duge komade. Dobro ih oprati i kuhati u slanoj vodi. Pošto se ohladi, staviti u posudu za salatu, preliti čistim maslinovim uljem, limunovim sokom i posuti paprom. Uslužiti ukrašeno maslinama i kolutima limuna.

SIROVINE:
Poriluk, sol, papar, maslinovo ulje, limunov sok, masline.

Salata od rajčica na španjolski način

Sveže rajčice narezati na manje kocke, posoliti ih i popapriti, dodati ocat i ulje. Izrezati zelene paprike na kolute, isto tako i luk, pa napraviti salamuru s uljem, octom, solju i paprom. Zdjelu u kojoj će se salata servirati namazati ribanim češnjakom (Španjolci upotrebljavaju mnogo češnjaka i luka), staviti rajčice, pa na to papriku i, dakako, sok marinade.

Salata od tikvica

POSTUPAK:
Tikvice oprati, obrisati i narezati na okrugle kriške. Ispržiti ih na vrućem ulju i ocijediti. Hladne začiniti s malo ulja na kojem su se pržile, dodati ocat, zeleni peršun, sol i listiće metvice. Prije usluživanja moraju stajati najmanje jedan sat.

SIROVINE:
600 g tikvica, 1 režanj češnjaka, ulje, ocat, listići metvice, zeleni peršun.

Talijanska salata

POSTUPAK:
Očišćenu papriku narezati, dodati narezan luk i staviti u vodu i ocat da stoji oko pola sata da bi se izgubio jak miris luka. Očišćene rajčice i celer narezati na ploške, očistiti salatu i sve pomiješati, dodati ocat, sol, ulje i razdijeliti u 4 čaše.

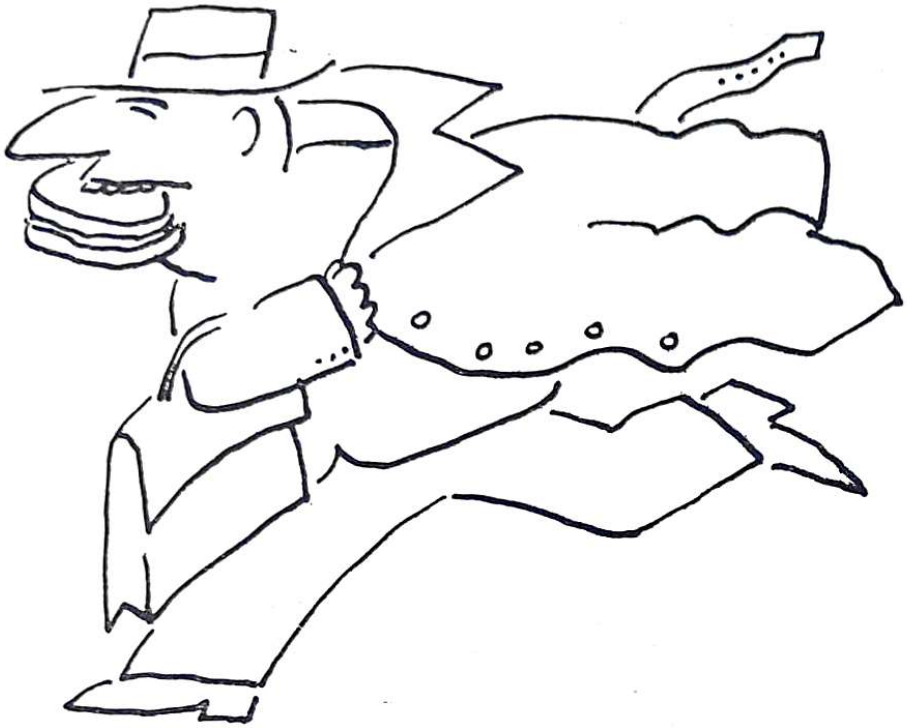
SIROVINE:
400 g rajčica, 200 g zelenih paprika, 200 g mladog luka, 200 g salate endivije ili glavatice, 50 g celera, ocat, ulje, sol.

Zimska miješana salata

POSTUPAK:
Oguljene, kuhane krumpire prerezati po duljini na pola i rebrastim nožem izrezati po širini na tanke listiće. Kuhane mrkve (ne predebele) i krastavce istim nožem izrezati na tanke kolute, a sirov poriluk na što sitnije. Slačicu, šećer, sol, ocat i vodu dobro izmiješati šibom za snijeg i time preliti povrće. Sve dobro izmiješati i prije upotrebe ostaviti najmanje 1 sat.

SIROVINE:
300 g krumpira, 200 g mrkve, 150 g kiselih krastavaca, 100 g poriluka, 60 g slačice, 10 g šećera, sol, 5 dcl vinskog octa, 4 dcl ulja.

Obložen kruh



Obložen je kruh veoma često spas za domaćice ako valja primiti goste izvan glavnih obroka.

U obložen se kruh ubrajaju prije svega sendviči i kanapei.

U pravilu se sendvič sastoji od dviju kriški kruha, od kojih je na donjoj neki namaz, obično je to maslac, a na namazu se nalazi neko meso (hladno svinjsko ili teleće pečenje, šunka ili pršut, ili neka riba). Na taj se uložak stavlja druga kriška kruha.

To je pravi sendvič.

No mi u praksi nazivamo sendvičem krišku kruha koja je nečim obložena. Postoji mnogo načina da se napravi sendvič.

U svakom je slučaju kao podloga potreban neki namaz. Na taj se namaz stavlja komadić mesa, ribe, šunke, pršuta, jajeta, nešto povrća kao npr. ploške rajčice, paprike, rotkvice, kuhane cikle itd. Sendviči se mogu ukrasiti i začiniti nasjeckanim peršunom, nasjeckanim tvrdo kuhanim jajima, kaprama, razrezanim maslinama itd.

Za sendviče se obično uzimaju kriške kruha (kruh za sendviče).

Kanapei su također obložen kruh. Razlika između kanapea i sendviča je ta da je kanape mnogo manji i da nema kore.

Kanape može imati okrugao oblik (ako se oštrom čašom ili nekim modlom izreže komad kriške kruha). Kanapei mogu biti i kvadratični, a mogu imati i oblik trokuta itd. Kanapei mogu biti od obična svježeg kruha ili od prepečenog kruha (toast).

Namazi na kanapeima mogu biti isti kao na sendviču.

Sendviči i kanapei su veoma praktični za koktel-partije, koje mogu biti prijepodne ili poslijepodne.

Te obložene kriške kruha mogu služiti i kao predjelo uz neki obrok, ali mogu biti i glavni prilog za večere, npr. ako se večera sastoji od čaja i obloženog kruha, od neke voćne salate, od svježeg voća ili od slatkog jela.

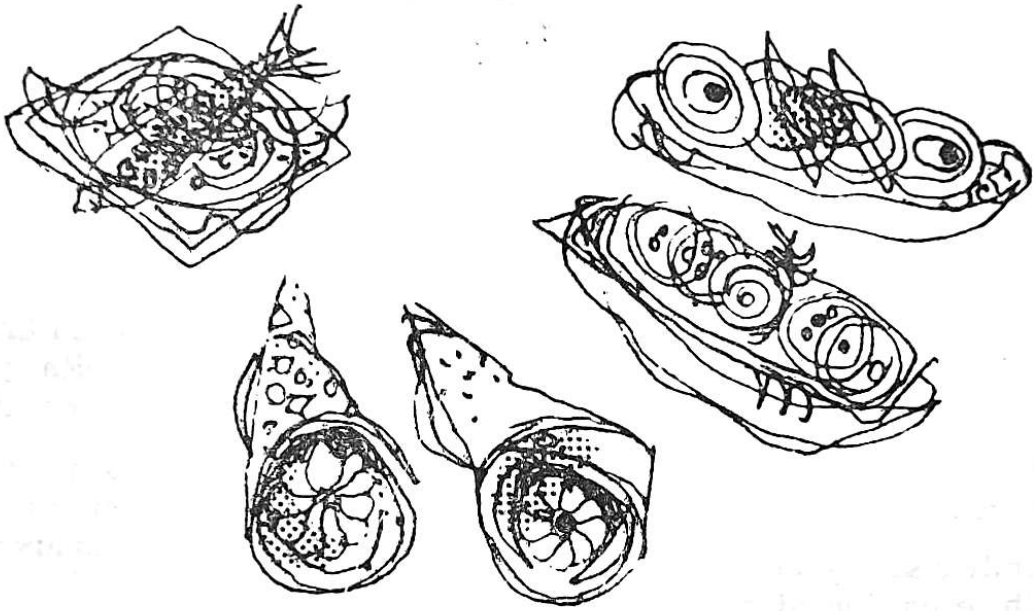
Osim obloženog kruha uslužuju se na koktel-partijama i prije glavnog obroka, pogotovo prije svečanih obroka, i druge sitne zakuske. Te zakuske i obložen kruh imaju samo jednu zadaću da podraže organizam na jelo, a nikako da utaže glad.

Stoga je sve to po obliku maleno, nije slatko, već je slano, začinjeno mirodijama.

Obično se uz obložen kruh i zakuske nudi neko alkoholno ili bezalkoholno piće. Ta se pića nude u ograničenim količinama i njihova je svrha također da podražuju tek.

U takve se zakuske ubrajaju razna pečena tijesta, najčešće lisnata tijesta npr. sa sirom ili posuta sirom, solju, kuminom i dr.

Kanapei i te zakuske mogu se uslužiti tople ili hladne.



Kanapei od srdjelica

Od kriški bijela kruha izrezati čašom okrugle kruščiće s promjerom od oko 5 cm. Prepeći ih i namazati maslacem u koji je umiješana pasta od srdjela. Zatim izrezati file od srdjela na tanke rezance i stavljati ih u križ na tzv. kanape-sendviče.

Kanapei s kajganom

Narezati kriške bijela kruha debljine oko pola centimetra. Od tih kriški izrezati čašom s oštrim rubom okrugle dijelove kruha bez kore. Kanapee popržiti u pećnici. Napraviti kajganu, i to po mogućnosti tanku, i namazati je na vruće kanapee. Svaki kanape ukrasiti malom ploškom rajčice i malim komadom zelene paprike ili posuti na kajganu slatku papriku u prahu. Ti se kanapei uslužuju vrući.

Kanapei s maslacem i pastom od srdjela

Narezati kriške bijela kruha debljine oko pola centimetra. Od tih kriški izrezati čašom s oštrim rubom okrugle dijelove kruha bez kore. Promiješati dobro maslac i pastu od srdjela. Tom smjesom namazati svaki kanape. Kanape posuti sirom ribancem. Staviti ih u vruću pećnicu i peći dok se maslac i sir rastope. Ti se kanapei uslužuju vrući.

Kanapei s rajčicom

Narezati kriške bijela kruha debljine oko 1/2 cm. Čašom s oštrim rubom izrezati od tih kriški okrugle dijelove kruha bez kore. Svaki kanape namazati maslacem i obložiti ih tankim ploškama rajčice. Rajčice posoliti, popapriti i zatim posuti sirom ribancem. Kruščiće — kanapee, staviti u vruću pećnicu oko 5 minuta. Ti se kanapei uslužuju vrući.

Kanapei sa sirom i slaninom

Narezati kriške bijela kruha debljine oko pola centimetra. Čašom s oštrim rubom izrezati od tih kriški okrugle dijelove kruha bez kore. Svaki kanape namazati maslacem i na to položiti tanku ploškicu sira (trapista). U tavi pržiti ploške slanine i te popržene ploške staviti na sir. Kanapee staviti u vruću pećnicu i peći dok se sir rastopi. Ti se kanapei uslužuju vrući.

Sendvič s gljivama

SIROVINE:
4 komada kruha,
100 g šunke,
100 g gljiva,
1 dcl vrhnja,
50 g ribanog sira,
gorušica,
100 g maslaca,
2 žlice brašna,
sol, papar.

POSTUPAK:
Maslac rastopiti, pa na veoma vrućem naglo ispržiti po jednu stranu svakog komada kruha. Na preostali maslac dodati brašno i miješati da malo požuti. Zatim oprezno doliti pola čaše vode i kuhati desetak minuta. Ohladiti. Gljive oprati i malo skuhati u slanoj vodi. Zatim ih sitno narezati i pomiješati s isto tako sitno narezanom šunkom. To dodati u ohlađeni umak. Prepržen stranu kruha (koji se u međuvremenu ohladio) tanko premazati gorušicom. Vatrostalni pladanj malo namazati, na njega poslagati komade kruha, preliti svaki umakom i posuti ribanom sirom. Peći oko 5 minuta u veoma vrućoj pećnici.

Topli sendvič s jetrima od peradi

SIROVINE:
300 g jetara i srca od peradi, 100 g teleće jetre,
100 g masti, 4 luka,
8 komada bijela kruha,
1 žlica konjaka, sol,
papar, zeleni peršun.

POSTUPAK:
Na masti i luku ispržiti teleća jetra. Kad omekšaju, samljeti ih 2 puta. Komade kruha ispržiti s jedne i sa druge strane. Srca i jetra od peradi narezati na tanke listiće, ispržiti, zaliti konjakom i zapaliti. Posoliti i popapriti. Na prepržene komade kruha staviti najprije sloj samljevenih, posoljenih i popaprenih telećih jetara, zatim složiti ploškice jetara i srca od peradi. Sve metnuti u pećnicu i uslužiti veoma vruće, posuto nasjeckanim zelenim peršunom.

Sendvič s namazom od jetrene paštete

Kriške kruha (crni ili bijeli) namazati najprije maslacem, na maslac namazati jetrenu paštetu, a na to tanko namazati senf. Prema ukusu može se na sendvič naslagati nekoliko kapra ili se sendviči mogu popapriti.

Sendvič s medom

SIROVINE:
4 komada mliječnog kruha (ili mliječnog peciva razrezanog napola),
100 g maslaca,
30 g mljevenih oraha,
3 velike žlice meda.

POSTUPAK:
Rastopiti manji dio maslaca i na njemu naglo ispržiti komade kruha ili peciva, ali samo s jedne strane. Izvaditi ih. Preostali maslac miješati dok se ne dobije glatka masa, dodati mljevene orahe i 1/2 žlice meda. Tom smjesom namazati ispržene dijelove kruha, ali ne posve do rubova. Sendviče ponovno poslagati u posudu u kojoj je pržen kruh, pa staviti na desetak minuta u veoma vruću pećnicu. Kad dobiju lijepu boju, izvaditi ih i zaliti preostalim medom. Bit će to krepka i zdrava večera uz mlijeko, uz čaj ili uz bijelu kavu.

Topli sendvič sa sirom

POSTUPAK:
U tavi rastopiti pola količine maslaca, pa dodati brašno i miješati dok malo požuti. Tada pomalo dolijevati mlijeko i zatim kuhati još nekoliko minuta, neprestano miješajući. Ukloniti s vatre. Šunku posve sitno nasjeckati, pomiješati je s žumanjkom i dodati u umak. Posoliti, popapriti i dobro promiješati. U vatrostalnom pladnju rastopiti preostali maslac pa na njemu naglo ispržiti komade kruha s jedne strane. Maknuti s vatre i izvaditi kruh. Zatim istući snijeg od bjelanjka kojemu je dodano malo soli. Svježi kravlji sir dobro zgnječiti, vilicom, pa ga pomiješati sa snijegom od bjelanjka. Tom smjesom premazati ispržene strane kruha, pa ih poslagati natrag na vatrostalni pladanj. Svaki komad preliti prije priređenim umakom, posuti ribanim sirom i peći u veoma vrućoj pećnici oko 5 minuta. Uz to će prijati salata od cikle ili od graha.

SIROVINE:
3 komada kruha
50 g maslaca, 30 g brašna,
1 dcl mlijeka, 1 jaje,
velika žlica ribanog sira,
malo šunke,
3 žlice svježeg kravljeg sira, sol, papar.

Sendvič s namazom od maslaca i paste od srdjela

Za ovaj je namaz najbolji crni, raženi kruh. Maslac dobro pomiješati pastom od srdjela. Omjeri maslaca i paste ovise o ukusu. Tim namazom namazati kriške kruha.

Trostruki sendvič

POSTUPAK:
Kruh namazati maslacem, ali ostaviti jedan dio maslaca da se njime namaže vatrostalni pladanj. Na dva odreska kruha staviti šunku i malo je posuti ribanim sirom. Složiti jedan komad kruha na drugi, a navrh treći, tako da mu strana namazana maslacem bude gore. Taj komad obilno posuti sirom. Peći u veoma vrućoj pećnici sve dok se sir rastopi. Uz to se može uslužiti salata od kiselog kupusa.

SIROVINE:
3 tanka odreska kruha,
50 g ribanog sira,
100 g šunke,
50 g maslaca.

Sendvič sa šunkom

POSTUPAK:
Kruh namazati maslacem. Svaki odrezak šunke debelo namazati majonezom, pa ih uviti u roladu. Listove salate oprati, saviti ih u tuljak, nadjenuti majonezom i navrh staviti masline. Na komade kruha namazane maslacem staviti šunku i salatu, a jaje narezano na kriške između. Uz to će dobro prijati salata od mahuna.

SIROVINE:
2 odreska crna kruha,
malo maslaca,
2 tanka odreska šunke,
1 tvrdo kuhano jaje,
majoneza.

Topli sendvič sa špinatom

SIROVINE:
2 deblja komada kruha, 1/2 omota duboko smrznutog špinata, sol, papar, 50 g šunke, 1 tvrdo kuhano jaje, 1 žlica rastopljenog maslaca, 3/4 žlice brašna, 1 dcl mlijeka, 1 žlica ribanog sira, 1 žumanjak.

POSTUPAK:
Odmrznuti i skuhati špinat (može se iskoristiti ostatak od pripremanja nekog jela dan prije), dobro ocijediti, posoliti i popapriti. Na svaki komad kruha staviti debeli sloj špinata. Šunku narezati na listiće, pa ih poslagati na špinat. Na to staviti polovinu tvrdo kuhanog jajeta. Mali vatrostalni pladanj namazati s posve malo maslaca i na nj staviti polupripremljene sendviče. Tada načiniti umak: na rastopljeni maslac staviti brašno i kada dobije svijetložutu boju, malopomalo dolijevati mlijeko. Neprestano miješati da ne bi nastale grudice. Kad je umak gladak i gust, ukloniti ga s vatre i oprezno umiješati žumanjak, a zatim polovinu naribanog sira. Posoliti, popapriti, pa tim umakom preliti sendviče. Postuti ostatkom ribanog sira i ispeći u vrućoj pećnici 8—10 minuta.
Uz to se mogu uslužiti ukiseljene paprike.

Složen sendvič

Kriške kruha (bijelog ili crnog) namazati najprije maslacem. Na polovinu kriške staviti plošku šunke odgovarajuće veličine, na drugu polovinu kriške po duljini raspolovljenu sardinu (kost hrptenjače se odstranjuje). Na sardinu nakapati nekoliko kapi limunova soka, a na šunku staviti kolut zelene paprike.

Rezine od sira

Najprije napraviti tijesto od 120 g maslaca, 250 g sira ribanca, 120 g trapista, 250 g brašna, pola dcl kisela vrhnja, papra u prahu i soli. To tijesto, dobro umijesiti, razvaljati, namazati jajem i posuti sirom ribancem. Tijesto narezati na uske rezance dužine 5—6 cm i peći u pećnici. Te se rezine mogu uslužiti tople i hladne.

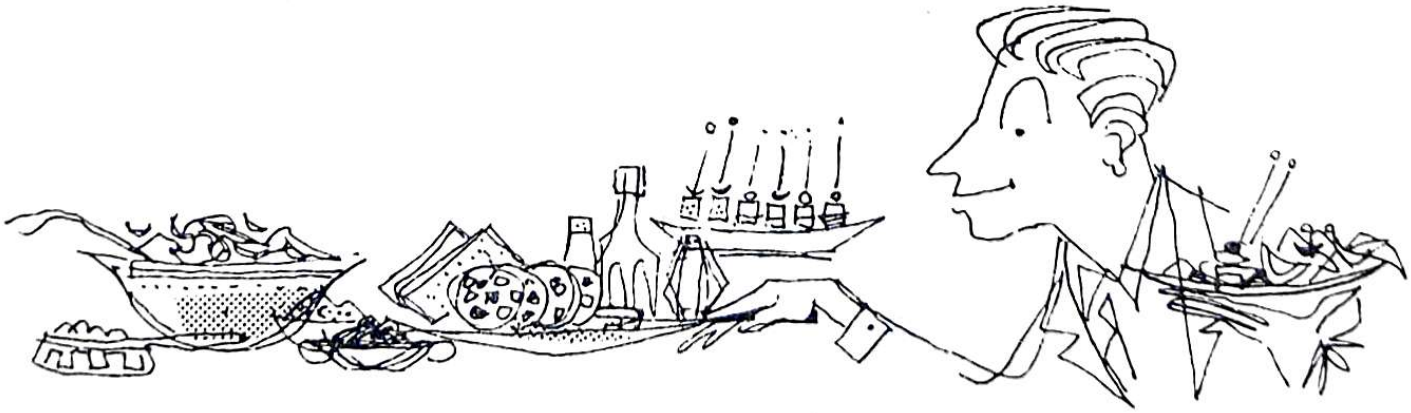
Slanci s hrenovkama

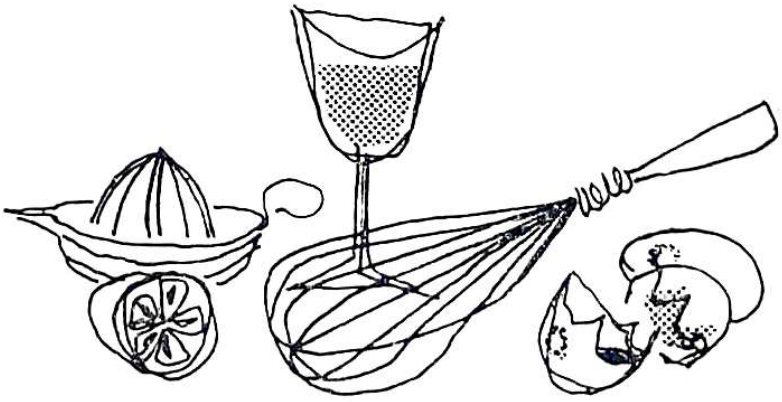
SIROVINE:
2 slanca (dugačko pecivo posuto solju ili kuminom), 1 par hrenovki, malo gorušice ili ribanog hrena.

POSTUPAK:
Slancima odrezati oba vrha i drškom kuhače izdubiti svu sredinu, tj. nabiti ih na kuhaču. Pecivo staviti na toplo. Skuhati hrenovke, zarezati ih malo po duljini i u zarez staviti željenu količinu gorušice ili ribanog hrena. Razdvojiti par i svaku hrenovku ugurati u toplo pecivo.

Štapići sa srdjelama i jajem

Razvaljati tanko lisnato tijesto. Raspoloviti tijesto na dvije polovine. Jednu polovinu tijesta namazati jajem i fino nasjeckanim srdjelama. Na to staviti drugu polovinu tijesta. Gornju plohu namazati jajem i posuti malo slatke crvene paprike u prahu. Tijesto narezati na uske rezance duljine oko 5—6 cm i peći.





Slatka jela

Slatka su jela i dobar završetak glavnog obroka, a rado se jedu izvan glavnih obroka. Poznato je da djeca vole slatka jela.

Slatka jela mogu biti topla, dakle pečena ili kuhana, a mogu biti i hladna. Ona mogu biti jednostavna i veoma složena. Kod mnogih je slatkih jela važna sirovina brašno (za razna slatka jela na temelju tijesta), a kod svih slatkih jela, kao što im i naziv kaže, prevladava šećer a često i čokolada. U svakodnevnom se životu za slatka jela koja se peku i kuhaju upotrebljava opći naziv »kolači«. Domaćice su veoma ponosne ako im uspiju složeni kolači, a to su torte.

Svaka domaćica zna da je za prigotavljanje dobrog kolača potrebno mnogo znanja, ljubavi, strpljenja i vremena. Istina, ima i takvih kolača ili slatkih jela koja su po sastavu jednostavna i brzo gotova npr. palačinke. No, za neku je dobru savijaču ili za tortu potrebno više vremena i više iskustva.

Čini nam se da najviše recepata postoji za slatka jela, odnosno za kolače. No ne samo to, za jedno konkretno slatko jelo, dakle za jedan kompletan kolač, mogu postojati različiti recepti. Razlike se odnose na sirovine, na količine različitih dodataka i masa i na način pečenja ili kuhanja.

Svaka domaćica ima osim štampanih kuhara i kuharica još bilježnicu u kojoj rukom piše oprobane recepte. Ti recepti prelaze iz pokoljenja na pokoljenje.

U slatka se jela ubrajaju, osim kolača, i druga jela napravljena od voća, od jogurta, od krema, od sladoleda itd.

Kao što su kolači hranjivi, jer sadrže mnogo škroba, šećera, masnoća, hranjiva su i ostala slatka jela od voća, od sladoleda, od jogurta itd. veoma su korisna, jer sadrže voćni grožđani šećer, pa i masnoće.

Nije čudo da djeca vole slatka jela od voća npr. voćne salate, kompote, voćne kreme ili voćne želee, pogotovo ako se ta jela ukrašuju sladoledom ili tučenim slatkim vrhnjem.

Neka se voćna jela uslužuju topla npr. pečene jabuke i kruške, flambirane breskve i banane. Druga veoma hladna (sladoledi, kupovi, jela sa sladoledom itd.), a neka se uslužuju manje ohlađena npr. pire od voća, salate od voća i dr.

Biskvit s jagodama

SIROVINE:
1 kutija biskvita (keksa),
3/4 kg jagoda,
300 g slatkog vrhnja,
50 g šećera u prahu s mirisom vanilije,
4 žličice kirša,
12 žlica soka od jagoda.

POSTUPAK:
Pripremiti kremu Chantilly: razrijediti slatko vrhnje s kockom razdrobljenog leda, dodati šećer i vaniliju i tući dok se smjesa zgusne. U sirup dodati kirš. Na pladanj staviti jedan kolut biskvita, ovlažiti ga sa 3 žlice sirupa, prekriti slojem kreme Chantilly, na kremu staviti jednu do druge jagode s vrhovima okrenutim prema gore. Ponoviti taj postupak sve dok ima jagoda, kreme i biskvita. Završiti redom jagoda. Držati na hladnom do trenutka usluživanja.

Biskvit s grožđicama

SIROVINE:
180 g grožđica, malo ruma,
5 jaja, 100 g šećera,
1 dcl kirša,
100 g škrobnog brašna,
65 g brašna.

POSTUPAK:
Grožđice oprati i staviti da se moče u malo ruma. U zdjeli miješati 5 žumanjaka sa šećerom, dodati kirš, škrobno brašno i brašno. Dobro izmiješati i dodati čvrst snijeg od bjelanjaka, pa zatim i grožđice. Tu smjesu izliti u oblik namazan maslacem. Peći 45 minuta na umjerenoj vatri.

Kolač od ananasa

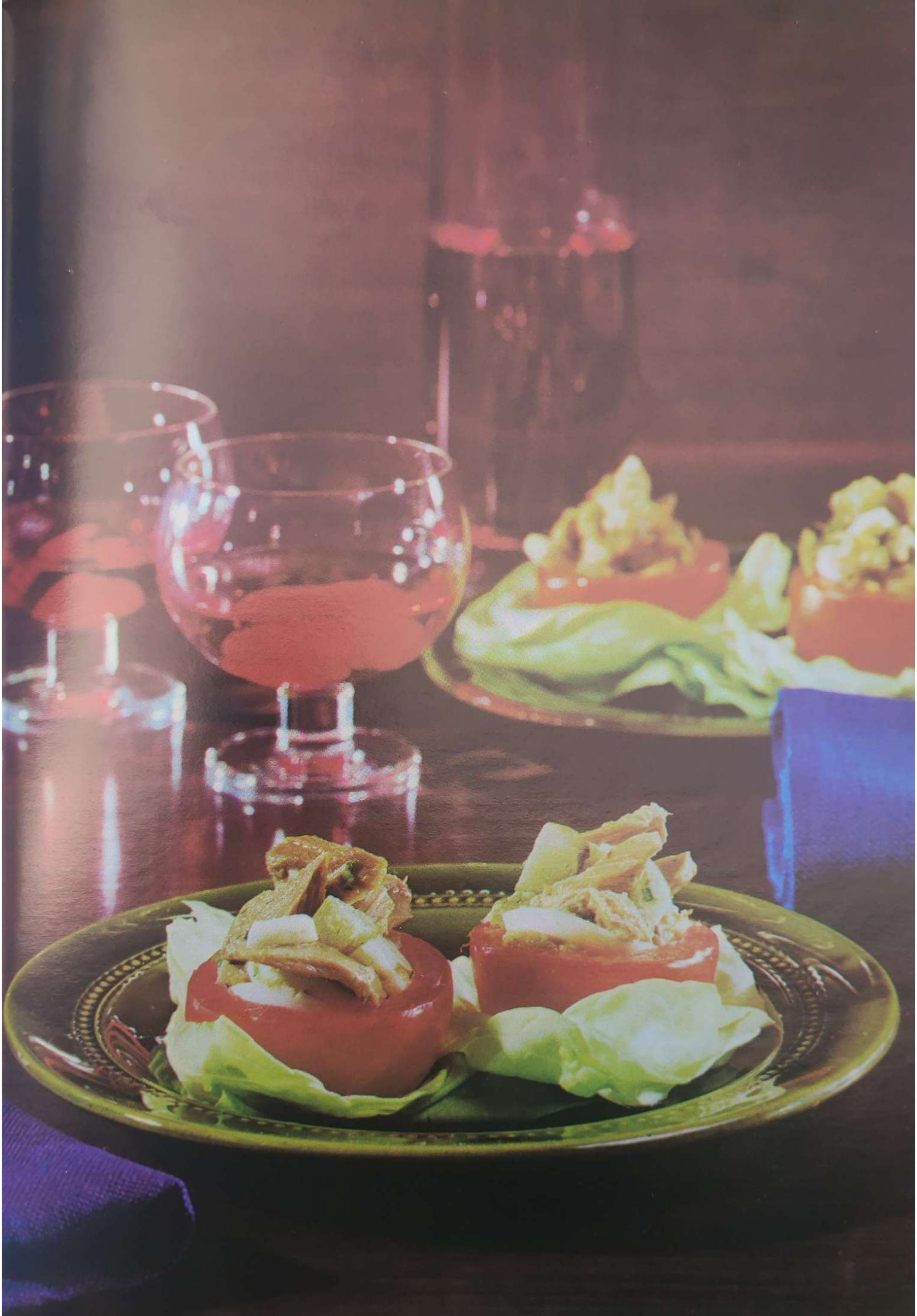
SIROVINE:
Za tijesto: 250 g brašna, 250 g maslaca, malo soli, 1 žličica šećera; za ukras: ananas, razno voće iz kompota, slatko vrhnje, naranče, banane.

POSTUPAK:
Načiniti tijesto, malo ga razvaljati i peći u dugom limu u veoma vrućoj pećnici. Kad je pečeno razrezati ga u 3 ili u 4 dijela i nadjenuti slatkim tučenim vrhnjem. Na vrhu iznad tučenog vrhnja poslagati kriške ananasa, ocijeđeno voće iz kompota i kriške naranče i banane.

Kolač od grožđa

SIROVINE:
1 kg bijelog grožđa,
2 jabuke, 2 kruške,
200 g šećera, 150 g brašna,
4 jaja, mlijeko,
1/2 čašice konjaka,
maslac,
sok od 1/2 limuna,
marmelada,
šećer u prahu,
vanilija, malo soli.

POSTUPAK:
Otrusiti zrna grožđa, osušiti ih i staviti u zdjelu. Dodati jabuke i kruške, oljuštene i izrezane na komadiće, limunov sok, pola šećera, konjak i sve ostaviti da stoji oko 1/2 sata. Nakon toga u posudu usuti prosijano brašno i miješajući dodati ostatak šećera, tučena jaja, malo soli, 1 žlicu otopljena maslaca i toliko mlijeka, koliko je potrebno da smjesa bude dovoljno gusta. Tijestu dodati voće s likerom, smjesu staviti u oblik za tortu namazan maslacem i posut brašnom, ukrasivši je tu i tamo pokojom žličicom marmelade i komadićima maslaca. Peći 45 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici. Kad je kolač pečen, izvaditi ga iz pećnice. Još topao posuti šećerom u prahu i ostaviti ga da se ohladi.



Kolač od bjelanjaka s jagodama

POSTUPAK:
Tući 4 bjelanjka u čvrsti snijeg s malo soli i sa šećerom. Podijeliti smjesu napola i peći svaki dio na okruglom limu (promjera otprilike 25 cm), obloženim papirom najmanje 2 sata na veoma slaboj vatri. Pripremiti kremu: otopiti 200 g šećera u tri žlice vode i kuhati sve dok se sirup zgusne. Istući 2 žumanjka i postepeno im dodavati sirup, dok se sirup potpuno ohladi dodati izrađen maslac i tučeno slatko vrhnje, pa staviti da se hladi. Namazati tijesto kremom i ukrasiti cijelim jagodama i usitnjenim bademima.

SIROVINE:
Za tijesto:
4 bjelanjka, malo soli, 150 g šećera u prahu; za kremu: 200 g šećera, 3 žlice vode, 2 žumanjka, 200 g maslaca, 50 g slatkog tučenog vrhnja.

Kolač od brioša s trešnjama

POSTUPAK:
Na sitne komadiće razdrobiti u zdjeli brioše i izmiješati ih s kipućim mlijekom. Smjesa mora biti dosta suha. Ohladiti a onda dodati šećer, kirš, 4 žumanjka, 100 g rastopljenog maslaca, 2 žlice netučenog slatkog vrhnja, nasjeckane bademe, snijeg od 4 jaja i napokon crne trešnje, bez koštica. Smjesu izliti u kalup namazan maslacem i peći 45 minuta u umjerenoj pećnici.

SIROVINE:
4 mala brioša, mlijeko, 4 žlice šećera, 1 žličica kirša, 4 jaja, 100 g maslaca, 2 žlice slatkog vrhnja, 130 g nasjeckanih badema, 1 kg crnih trešanja.

Kolač od datulja

POSTUPAK:
U zdjelu staviti prosijano brašno, malo soli, zobene pahuljice i šećer. Dobro izmiješati. Dodati komadić omekšanog maslaca. Mijesiti dalje sve dok se dobije jednolično tijesto. Datuljama izvaditi koštice, sitno ih nasjeckati i dodati im ribanu limunovu koricu. Tijesto podijeliti u dva dijela i oblikovati dijelove u pravokutnike. Jedan pravokutnik staviti u plitak lim namazan maslacem i na nj poslagati datulje, pa to pokriti drugim pravokutnikom tijesta i staviti da se peče na umjerenoj vatri u pećnici 1 sat. Ostaviti da se ohladi, a onda kolač izrezati na komade.

SIROVINE:
300 g brašna, 60 g zobenih pahuljica, 90 g šećera u prahu, 180 g maslaca, 240 g datulja, malo soli, 1 limun.

Kolač od jabuka i krušaka

POSTUPAK:
U zdjeli pjenasto miješati šećer i cijela jaja, dodati brašno — žlicu po žlicu — neprekidno miješajući dok nastane jednolično tijesto. Tijestu dodati otopljeni maslac, jabuke i kruške narezane na komadiće. Smjesu uliti u oblik dobro namazan maslacem. Peći 40 minuta u umjereno zagrijanoj pećnici. Ako je potrebno, kolač odozgo pokriti masnim papirom da ne bi zagorio.

SIROVINE:
2 žlice šećera u prahu, 2 jaja, 2 žlice brašna, 150 g maslaca, 3 jabuke, 2 kruške, 1 paketić kvasca.

Kolač od jagoda i badema

SIROVINE:
130 g brašna, 170 g šećera, 100 g maslaca, 100 g slatkih badema, 4 jaja, 4 žlice marmelade od marelica, 100 g tučenog slatkog vrhnja, 350 g jagoda.

POSTUPAK:
Bademe preliti kipućom vodom, oljuštiti ih, osušiti i malo ispržiti u pećnici, zatim 70 g od njih isjeckati i pomiješati sa 2 žlice šećera. Jaja dobro miješati s preostalim šećerom, pa u smjesu usuti bademe, brašno i već prije smekšan maslac. Smjesu staviti u namazan oblik posut mrvicama. Peći na umjerenoj vatri, a kad se ispeče, ostaviti da se dugo hladi. Na površinu kolača složiti jagode i lagano ih premazati toplim, razrijeđenim pekmezom. Rub kolača ukrasiti slatkim tučenim vrhnjem i preostalim tučenim bademima.

Kolač od kupina

SIROVINE:
Za tijesto:
200 g brašna, 100 g maslaca, 1/2 žličice soli, 1/2 čaše vode; za ukras:
500 g kupina, 3 žlice sitne želatine ili želatine u listićima, 1 likerska čašica kirša, 250 g svježeg slatkog vrhnja, 50 g šećera u prahu, mrvice, prašak za pecivo, malo maslaca.

POSTUPAK:
Zamijesiti tijesto: maslac u komadima staviti u brašno, dodati sol, vodu, prašak za tijesto, mijesiti sa prstima i kad je glatko dati mu oblik kugle, staviti da stoji oko 20 minuta. Rastanjiti ga dlanom ruke i preklopiti na četiri dijela. Tako postupiti više puta. Tanki okrugli kalup namazati maslacem, posuti mrvicama i tek malo razvaljano tijesto prstima rastanjiti u kalupu, sve dok se njime pokrije cijela površina. Nabosti vilicom i staviti da se peče na dosta jakoj vatri oko 20 minuta. Izvaditi iz kalupa, ohladiti. U međuvremenu istući slatko vrhnje, dodati šećer u prahu. Kremu, odnosno tako istučeno slatko vrhnje, staviti na dno pečenog i ohlađenog kolača. Na to staviti kupine dobro oprane i ocijeđene. Preliti želatinom, rastopljenom kiršom. Sredinu ukrasiti ostatkom vrhnja.

Kolač od sezonskog voća

SIROVINE:
50 g maslaca, 2 jaja, 50 g brašna, 50 g šećera, 1/4 kg voća (šljive, trešnje ili voće prema sezoni), 2 žlice maslaca za mazanje lima.

POSTUPAK:
Maslac dobro smiješati, dodati 1 žumanjak i pola jajeta, brašno i šećer. Namazati lim, posuti ga mrvicama, poslagati voće i preliti smjesom. Peći u pećnici oko 1/2 sata.

Kolač od limuna

SIROVINE:
300 g keksa, 4 dcl bijela vina, 100 g grožđica, 100 g nasjeckanih lješnjaka ili badema, 6 jaja 8 žlica šećera, 4 limuna.

POSTUPAK:
Kekse razmrviti u male komadiće i preliti ih sa 2 dcl vina izmiješanog s opranim grožđicama i s nasjeckanim lješnjacima ili bademima. Stući jaja, dodati šećer, ribanu koru od 2 limuna, a sok od sva 4, 2 dcl. vina.
Tu smjesu kuhati na pari dok se krema zgusne. Njome preliti kekse i poslužiti hladno.

Kolač od riže s narančama i jabukama

POSTUPAK:
Rižu kuhati oko 8 minuta u slanoj kipućoj vodi, zatim je ocijediti, staviti u posudu i preliti kipućim mlijekom. Kuhati je dalje u mlijeku 18—20 minuta, sve dok upije toliko tekućine da ostane suha, ali i mekana. Ukloniti je s vatre, dodati 3 žumanjka, šećer, cimet, šafran, ribanu narančinu koricu. Ostaviti da se smjesa ohladi, zatim dodati slatko tučeno vrhnje i snijeg od 3 bjelanjka. Smjesu staviti u vatrostalnu okruglu posudu i peći 15 minuta u prethodno umjereno zagrijanoj pećnici. U međuvremenu 2 jabuke izrezati na tanke kriške navlažiti ih limunovim sokom. Pripremiti sirup od 60 g šećera i 1,5 dcl vode, pa kuhati naranče i jabuke sve dok omekšaju. Ocijediti ih i sirupu dodati 2 žlice želatine. Hladni kolač izvaditi iz oblika i preliti ga tankim slojem želatine. Ukrasiti ga kompotom od naranača i jabuka i uslužiti hladno.

SIROVINE:
250 g riže, 3/4 l mlijeka, 30 g maslaca, 100 g šećera, ribana narančina kora, malo šafrana i cimeta, 3 jaja 50 g slatkog vrhnja; ukras: 2 naranče, 2 jabuke, sok od 1 limuna, 60 g šećera, 1,5 dcl vode, 2 žlice želatine, i eventualno 1 žlica likera (rum, maraskino, kirš itd.).

Kolač od šljiva

POSTUPAK:
Razdrobiti maslac na male komadiće i pomiješati ga s brašnom. Dodati sol, šećer i onoliko vode koliko je potrebno da tijesto bude mekano. Od tijesta oblikovati kuglu i ostaviti je da stoji 12 sati. Skuhati veoma jak čaj, u nj staviti oprane šljive da stoje također 12 sati. Sutradan rastanjiti tijesto na 3 mm debljine. Plitki okrugli kalup namazati maslacem pa u njega staviti tijesto. Šljive čvrsto utisnuti u tijesto pa peći u veoma toploj pećnici. Kad je kolač pečen, po njemu razmazati još vruću marmeladu pomiješanu s maraskinom. Taj se kolač može uslužiti topao ili hladan.

SIROVINE:
Za tijesto:
100 g brašna,
1 žlica šećera,
50 g maslaca,
malo soli;
ukras: 300 g šljiva,
1 l jakog čaja,
4 žlice marmelade od marelica, 2 žlice maraskina.

Kolač od trešanja

POSTUPAK:
U zdjeli izmiješati brašno, sol i kvasac. Dodati 150 g ukuhanih cijelih trešanja, 100 g ukuhanih trešanja razrezanih na četiri dijela, zatim malo cimeta. Rukom dobro miješati, sve dok se trešnje utope u brašnu (to je važno, da ne bi pale na dno kad se kolač bude pekao), a onda dodati bademe pa opet izmiješati. Zagrijati pećnicu i u nju staviti da se u jednoj posudi lagano otopi maslac. Uliti ga u već gotovu smjesu i izmiješati. Dodati 3 tučena jaja i rum, pa promiješati. Usuti u kalup i ostaviti da se peče 1 sat na umjerenoj vatri. Kolač je gotov onda ako na dugoj igli ili na čačkalici zabodenoj u kolač ne ostaje nalijepljeno sirovo tijesto. Ohlađeni kolač izvaditi iz kalupa nekoliko trenutaka prije usluživanja, i to tek dan poslije pečenja.

SIROVINE:
200 g brašna,
100 g maslaca, 3 jaja,
250 g ukuhanih trešanja,
malo cimeta, malo kvasca,
malo soli, 50 g samljevenih badema, 2 žlice ruma ili šeribrendija.

Kolač od šumskih jagoda

SIROVINE:
Za tijesto:
6 žumanjaka, 150 g šećera, 4 žlice vode, malo cimeta, malo soli, omot šećera s mirisom vanilije, 150 g badema.
Nadjev:
500 g šumskih jagoda, 1/5 l slatkog vrhnja ohlađenog u hladnjaku, 2 žlice šećera.

POSTUPAK:
Bademe preliti kipućom vodom i ostaviti ih da u njoj stoje 1 minutu. Oljuštiti ih, osušiti, razrezati i malo ih ispržiti. Posebno napuniti jednu posudu dopola vodom i zagrijati je. U drugu manju posudu (po mogućnosti ne od aluminija) staviti šećer, vodu, cimet, sol, jedan trenutak miješati i zatim dodati tučeni snijeg. Snijeg s ostalim sastojcima staviti u »kupku« — u veću posudu s kipućom vodom i lupati 7 minuta. Kad smjesa postane dovoljno čvrsta, izvući manju posudu s tom smjesom iz veće i dodati vanili šećer. Tući još 1—2 minute i zatim dodati polovinu badema. Sve izliti u dva lima namazana maslacem, posuti jedan i drugi preostalim bademima. Peći na umjerenoj vatri dok tijesto postane žućkaste boje. Izvaditi tijesto iz oba lima i ostaviti da se hladi. Istući slatko vrhnje, dodati mu šećer, očistiti jagode. Desetak jagoda ostaviti sa strane, a ostale primiješati slatkom vrhnju. Na pladanj staviti sloj pečenog tijesta, premazati ga nadjevom od jagoda, zatim opet drugi sloj tijesta, pa opet nadjev. Ukrasiti sve s jagodama i odmah uslužiti.

Kolač od višanja

SIROVINE:
200 g brašna, 2 žumanjka, 150 g maslaca, limunova korica, 700 g višanja, 3 žlice marmelade od višanja, 2 žlice šeri-brendija.

POSTUPAK:
Pomiješati brašno, smekšani maslac, žumanjke, naribanu limunovu koru, tijestom obložiti veoma niski lim okrugla oblika, namazan maslacem. Ispeći ga napola pa izvaditi iz pećnice. Na tijesto staviti višnje bez koštica. Izmiješati marmeladu sa šeri-brendijem, zagrijati nekoliko minuta na vatri, pa time preliti višnje. Peći još 15 minuta na umjerenoj vatri, tj. dok se posve ispeče.

Preliven kolač s jagodama

SIROVINE:
100 g maslaca, 100 g brašna, 250 g šećera u prahu, 6 bjelanjaka, 100 g badema, 500 g jagoda, nekoliko jagoda za ukras, malo šećera kristala.

POSTUPAK:
Namazati maslacem kalup i posuti ga brašnom. Otopiti maslac i staviti ga u zagrijanu zdjelu; dodati šećer i miješati dok smjesa postane pjenasta. Polagano umiješati brašno, a zatim i snijeg od 6 bjelanjaka. Dodati žličicu naribane limunove korice. Smjesu iskrenuti u kalup i peći najprije u jako zagrijanoj pećnici, a zatim na umjerenoj vatri. Sve skupa peći oko 30 minuta. Kad je kolač pečen, izvaditi ga i ostaviti da se hladi. Razrezati ga na tri dijela. Nadjenuti ih zdrobljenim i zaslađenim jagodama. Staviti malo kristalnog šećera da se otopi u vodi. Tom smjesom preliti kolač i nasuti bademe. Na kraju ukrasiti cijelim lijepim jagodama.

Kolač od žutih šljiva

POSTUPAK:
Najprije prigotoviti tijesto: zagrijati mlijeko, ali ne da zavri. U mlijeku rastopiti kvasac. Pričekati 5 minuta, zatim dodati maslac, sol, brašno i 1/2 dcl vode, pa napraviti jednolično meko tijesto. Pokriti ga čistom krpom i ostaviti da stoji oko 1 sat na toplom mjestu. Onda ga izmijesiti, opet ostaviti na toplom mjestu da stoji 3/4 sata. Tada ga nanovo izmijesiti i onda razvaljati na dimenzije lima. Dok se tijesto diže pripremiti kremu. U jednoj zdjeli tući cijela jaja sa šećerom. Iz mlijeka izvaditi vaniliju, a mlijeko naliti na jaja. Sve ohladiti. Šljivama izvaditi koštice, pa na dno lima staviti sloj šljiva, sloj kreme, šljive, krema itd., završiti sa slojem šljiva. Pokriti sve tijestom i namazati tučenim žumanjkom. Taj kolač peći u toploj pećnici oko 10 minuta da se dobro ispeče odozdo i 15 minuta da se dobro ispeče odozgo. Kolač je pečen kad se tijesto digne i kad postane zlataste boje.

SIROVINE:
750 g žutih šljiva,
1/4 l mlijeka, 2 jaja,
50 g šećera u prahu,
malo vanilije;
tijesto: 250 g brašna,
50 g kvasca, sol,
1 dcl mlijeka,
1 jaje,
100 g maslaca.

Kolač sa sirupom od ruma i s kestenjem

POSTUPAK:
U polovini mlijeka otopiti kvasac. U većoj zdjeli dodati kvasac brašnu. Umijesiti tijesto i ostaviti ga otkriveno da stoji desetak minuta. Razbiti jaja u zdjelicu i dodati ih tijestu. Najprije miješati vrhovima prstiju, dodavajući ostatak mlijeka, a onda tijesto miješati cijelim rukama 8 minuta. Pokriti zdjelu i ostaviti je na toplom mjestu (25—35°). Nakon 3/4 sata tijesto će se udvostručiti. Tada usred tijesta staviti rastopljen maslac, sol i šećer. Mijesiti tijesto, ali samo 5 minuta. Kad se više ne hvata za ruke i zdjelu staviti ga u namazan kalup s praznom sredinom. Kalup ispuniti samo do polovine, jer će tijesto još narasti i držati ga na toplom mjestu da se digne sve do ruba. Tijesto peći u umjereno zagrijanoj pećnici oko 3/4 sata. Vruće izvaditi i preliti ovim sirupom: na vatri otopiti šećer u 1/2 l vode i malo prokuhati. Kad se sirup smlači, dodati mu rum i oljuštene kestene skuhane u slatkoj vodi. Udubinu kolača ispuniti tim sirupom i kestenjem.

SIROVINE:
250 g brašna,
100 g maslaca,
10 g kvasca, 4 jaja,
20 g šećera, malo soli,
1 dcl mlijeka,
1/2 kg kestena,
malo šećera;
za sirup:
300 g šećera,
1 dcl ruma.

Nabujak od jagoda

POSTUPAK:
Protisnuti jagode pa u njih dodati jedno po jedno 4 žumanjka i šećer. Miješati smjesu najmanje 10 minuta, zatim polagano dodavati snijeg od bjelanjaka. Uliti je u oblik namazan maslacem i peći u toploj pećnici 12 minuta. Odmah uslužiti.

SIROVINE:
300 g jagoda, 4 jaja,
3 žlice šećera u prahu,
maslac.

Kolač s kvascem i jagodama

SIROVINE:
250 g šećera, 8 g kvasca, 8 žlica mlijeka, malo soli, 1 jaje, 1 žličica šećera, 400 g jagoda, 4 žumanjka, 100 g šećera, 1/2 l mlijeka ili slatkog vrhnja, 1 žlica kirša.

POSTUPAK:
Otopiti kvasac u malo mlijeka i dodati šećer, sol i tučeno jaje. Uliti tu smjesu usred brašna i umijesiti glatko tijesto. Ostaviti ga da stoji na toplom mjestu, sve dok naraste dvostruko. Staviti tijesto u oblik namazan maslacem, promjera otprilike 23 cm i podignuti mu malo rubove. Pokriti ga papirom i peći oko 20 minuta. Ukrasiti ga zatim jagodama i namazati žumanjcima, tučenim sa šećerom, s vrhnjem ili s mlijekom, eventualno kiršom. Opet ga staviti u pećnicu da se peče oko 15 minuta. Uslužiti kolač mlak ili hladan.

Pikantan nabujak od jabuka

SIROVINE:
1/2 l mlijeka, 25 g maslaca ili margarina, 4 ravne žlice šećera u kristalu, 1/2 vrećice vanilin-šećera, 60 g krupice, 1/2 kg kiselkastih jabuka, 1 dcl bijela vina, sok od pola limuna, 25 g u mlijeku natopljenih i zatim isjeckanih grožđica, 2 jaja 2 žlice slatkog vrhnja, sol i cimet u prahu

POSTUPAK:
Napraviti smjesu od mlijeka, maslaca (margarina), šećera, vanili-šećera i krupice. Smjesu pomiješati, posoliti i kuhati 10 minuta. Oguliti jabuke i narezati na tanke ploške, pa dodati smjesi. Smjesi dodati jabuke, vino, limunov sok i grožđice. Sve dobro izmiješati i prokuhati. Smjesu zatim ohladiti.
U međuvremenu odijeliti bjelanjak od žumanjka. Od bjelanjka istući snijeg. Ohlađenoj smjesi dodati tučeno slatko vrhnje, razmućene žumanjke i snijeg. Sve to dobro promiješati. Smjesu staviti u oblik nabujka i zatim 40 minuta peći na temperaturi od 180° C. Izvaditi nabujak i posuti ga smjesom cimeta i šećera u prahu. Smjesi se po želji može dodati malo ruma.

Nabujak od naranče

SIROVINE:
1 naranča, 1 grejp, 60 g maslaca, 5 jaja, 5 žlica škrobnog brašna (»Maidine«).

POSTUPAK:
Maslac otopiti, dodati 5 žlica škrobnog brašna i sve dobro izmiješati. Dodati sok od naranče i grejpa, a onda i naribanu narančinu koru. Staviti sve na blagu vatru i miješati bez prestanka. Polagano umiješati snijeg od bjelanjaka i peći 30 minuta u umjereno zagrijanoj pećnici.

Nabujak od riže

SIROVINE:
1/4 l mlijeka, 3 žlice riže, 1 jaje, 1 žlica grožđica, 1 žlica maslaca, 2 kocke šećera, 1 žličica vanili-šećera u prahu, naribana limunova korica.

POSTUPAK:
U mlijeko staviti šećer, vanili-šećer, očišćenu rižu, grožđice, maslac, pa kuhati dok riža omekša. Posebno umutiti žumanjak sa šećerom u prahu i s naribanom limunovom koricom. Dodati rižu i na kraju snijeg od bjelanjaka. Staviti u lagano namazan lim i peći u pećnici oko 30 minuta. Na isti se način može prigotoviti i nabujak od krupice.

Nabujak od šljiva

POSTUPAK:
Močiti šljive u toploj vodi oko 1 sat i tek nakon toga im izvaditi koštice. Miješati jaja sa šećerom, dodati brašno pa opet dobro miješati sve dok masa postane glatka. Uliti hladno mlijeko u kojem su dodani vanilija i malo ruma. Maslacem namazati vatrostalnu posudu, poslagati šljive i preliti sve već pripremljenom smjesom. Peći u vrućoj pećnici oko 10 minuta, a onda još 30 minuta na manjoj toplini.

SIROVINE:
1 l mlijeka, 200 g brašna, 250 g šećera, 4 jaja, 1/2 kg šljiva, vanilija, rum, maslac.

Nabujak od sira

Napraviti bešamel umak od 80 g maslaca, 100 g brašna, 3/4 l mlijeka, dodati sol i naribati malo muškatnog oraščića. Kuhati taj umak najmanje 10 minuta uz neprekidno miješanje. U hladan umak dodati 4 žumanjka, 100 g ementalca i 40 g novosadskog sira (sireve valja naribati). To dobro promiješati. Istući snijeg od 4 bjelanjka i umiješati ga u mješavinu. Maslacem namazati kalup za nabujak (ili više manjih kalupa za svaku osobu po jedan) i uliti masu. Peći u srednje ugrijanoj pećnici oko 50 minuta (manji kalupi 25 minuta). Taj se nabujak uslužuje kao predjelo i kao glavno jelo.

Nabujak od suhih šljiva

POSTUPAK:
Šljive staviti u veliku posudu s mnogo vode da se cijelu noć moče. Ocijediti ih i izvaditi im koštice. Kuhati ih 15 minuta. Nakon toga ih samljeti i dodati im šećer, snažno miješajući. Dodati zatim žumanjke, pa onda snijeg od 3 jaja. Tu smjesu uliti u oblik, peći 20 minuta u toploj pećnici i odmah uslužiti.

SIROVINE:
500 g suhih šljiva, 150 g šećera u prahu, 2 žlice mlijeka, 3 jaja.

Nabujak s grožđicama

POSTUPAK:
Oprane grožđice namočiti u rumu. Pomiješati škrobno brašno i šećer u šalici hladna mlijeka razmutiti jaja uz neprekidno miješanje pa to polako ulijevati u brašno. U smjesu zatim dolijevati preostalo mlijeko, ali toplo, i na kraju rum ocijeđen s grožđica. Oblik premazati uljem, izliti suvišak i uliti smjesu. Peći na laganoj vatri u pećnici 1 sat, 1/4 sata prije nego što je gotovo, dodati grožđice.

SIROVINE:
100 g grožđica, 1 dcl ruma, 150 g škrobnog brašna (Maidine), 150 g šećera u prahu, 1 čaša mlijeka, 2 jaja, još 1/2 l mlijeka, malo ulja.

Palačinke

(Temeljni recept i kombinacije)

SIROVINE:
100 g brašna,
1 jaje,
1 žličica ulja,
veoma malo soli,
mast.

POSTUPAK:
U dublju posudu staviti brašno i jaje, pa miješati. Zatim malo-pomalo dodavati 3/4 dcl vode, i neprekidno miješati da ne bi nastale grudice. Zatim posoliti i dodati ulje. Tijesto mora biti gotovo posve tekuće, zato mu se, ako je potrebno, može dodati još malo vode. Nije loše da tijesto, prije nego što se palačinke počnu peći, neko vrijeme (od pola do 1 sat) stoji. Zatim na tavu staviti toliko masti da cijela površina bude masna, ali ne da rastopljena mast pliva. Prirediti rastopljenu mast u maloj zdjelici ili šalici. Mast mora biti zaista vruća kad se na nju izliju 3—4 žlice tijesta. Količina ovisi o veličini tave, jer tijesto ne smije biti suviše debelo, ali ni pretanko da se palačinke ne raspadaju. Rub palačinki će se ispeći prvi, pa zato valja malom žličicom zaliti malo pripremljene masti iz šalice oko cijelog ruba. Tada protresti tavicu, to je provjeravanje da se palačinka nije prilijepila. Ako se ipak prilijepila, oprezno je odijeliti nožem. Čim dolje dobije koricu, palačinku okrenuti.
Pravi se majstor razmeće svojom spretnošću kako može baciti palačinku u zrak i dočekati je na tavu s neispečene strane. Ipak ne bismo preporučili baš tu metodu. Bolje je upotrijebiti lopaticu s rupama ili sa zarezima. Uostalom, palačinka se može okrenuti i običnim nožem, osobito ako mu je oštrica šira. Provjeriti da li je potrebno dodati mast, kako bi i druga strana bila dobro ispečena.
Palačinka ne smije biti posve svijetla, no ni suviše smeđa. Kad je pečena, istresti je na priređeni tanjur. Tavu ponovno zamastiti i na isti način peći ostale palačinke.
Može se dogoditi da tijesto pri dnu postane gušće nego što je potrebno, u tom mu slučaju valja dodati još posve malo vode. To se može donekle izbjeći ako se tijesto svaki put prije nego što se zagrabi za novu palačinku, dobro promiješa, stružući po dnu.
Kad su palačinke pečene, nadjenuti ih. Mogu se uvijati — to je najpoznatiji oblik palačinki — mogu se preklopiti napola ili na četvrtinu. Napunjene nekim određenim nadjevima (npr. sirom ili nekim slanim nadjevom) poslagati u namazan lim ili na vatrostalni pladanj, preliti vrhnjem i prepeći u pećnici.
Potrebno je spomenuti još i to da u trgovinama postoji već priređeno tijesto u prahu, koje se također može koristiti, ali se pritom valja držati uputa na omotu.
Evo još nekoliko savjeta:
Ako se žele debele, hranjivije palačinke (koje se uostalom mnogo brže peku), tada se u znatno gušće zamiješeno tijesto stavlja prašak za pecivo. Ako se žele hrskavije palačinke, dodaje se još jedno jaje, a u mast se pomiješa malo ulja. Isti se rezultat može dobiti ako se u tijesto doda žličica ruma ili vinjaka.
Za uspjeh palačinki veoma je važna i tava. Tradicionalna crna limena tava daje još najbolje rezultate. Dno mora biti

ravno, a rubovi niski. Upozoravamo da postoje i moderne tave površina kojih je tako preparirana da se za nju tijesto ne lijepi.
Kao što je rečeno, mast na tavi na koju se ulijeva tijesto mora biti vruća, a zatim se mora smanjiti vatra i palačinka se peče na umjerenoj vatri.
A sada nešto o nadjevima:
Najjednostavniji su kupovna ili domaća marmelada, pekmez ili džem, zatim mješavina šećera i kakaa (ta se mješavina mora posuti po palačinki dok je još veoma vruća da bi se rastopila, tj. svaku palačinku nadjenuti čim je pečena), ribana čokolada, mljeveni orasi sa šećerom, a ljeti se u posve ohlađene palačinke mogu staviti komadići kupovnog sladoleda i tučenog slatkog vrhnja. Veoma su popularne palačinke sa sirom. Nadjev prirediti ovako: za 6 palačinki pola svježeg kravljeg sira, 1 jaje, 3 žlice šećera u prahu, naribana limunova korica i toliko vrhnja da se dobije gusta smjesa.
Palačinke se mogu puniti i slanim nadjevima, koji će se dobiti miješanjem sjeckanih ostataka pečenja, kuhanog mesa, kobasice ili šunke, sa začinima, s gorušicom, s jajima (sirovima ako se palačinke budu prepekle u pećnici ili naribanim tvrdo kuhanim jajima). Od srdjelica se također može prirediti nadjev tako da se srdjelice zgnječe vilicom, dodaju im se tvrdo kuhana jaja i začini, a palačinke pokapaju limunovim sokom.
Umjesto nadjevanja palačinki mogu se neki sastojci staviti u sirovo tijesto. U tom će slučaju, naravno palačinke biti mnogo deblje, pa ih valja i dulje peći. Za slatke se palačinke u tijesto mogu staviti naribane jabuke, kruške, nasjeckane suhe smokve ili neko drugo tvrđe voće. Svaku takvu palačinku valja samo posuti šećerom u prahu (s mirisom vanilije ili cimeta), pa preklopiti.
U slane se palačinke može naribati razno povrće — samo ili miješano. Veoma su dobar dodatak nasjeckani dodaci mesa, mljevena šunka, suha slanina ili kobasice. Slane se palačinke mogu malo premazati vrhnjem ili posuti ribanim sirom i također preklopiti.

Nabujak s medom

SIROVINE:
8 jaja, 2 žlice meda, 2 žlice šećera, veoma malo soli, ulje.

POSTUPAK:
Miješati žumanjke, šećer i med dok se dobije glatka, pjenasta smjesa. Istući snijeg od sasvim malo posoljenih bjelanjaka. Polako dodavati žumanjke, neprekidno miješajući. Posudu za nabujak namazati uljem (suvišak ocijediti), uliti smjesu i peći je u umjereno zagrijanoj pećnici 10 minuta. Odmah uslužiti.

Pita od grožđa

SIROVINE:
500 g bijelog grožđa,
250 g brašna,
250 g šećera,
100 g maslaca,
1 dcl slatkog vrhnja,
5 jaja,
korica od 1 limuna,
1/2 paketića kvasca u prahu, malo soli.

POSTUPAK:
U zdjeli miješati maslac. Kad postane mekan i gladak, usuti pola šećera, 1 cijelo jaje, 1 žumanjak, ribanu koricu od limuna, sol, i na kraju brašno, pomiješano s kvascem. Tijesto mijesiti na drvenoj ploči, oblikovati kuglu, pokriti je čistom krpom i ostaviti da stoji 1/4 sata. U međuvremenu otrusiti zrna grožđa, oprati ih i dobro osušiti. Oblik namazati maslacem i posuti brašnom, pa u njega staviti tijesto. Rukama ga pritiskati i tanjiti sve dok se njime ne obloži cijeli oblik, a onda polagati grožđe. U drugoj zdjeli posebno miješati tri preostala žumanjka s ostatkom šećera. Kad postanu pjenasti dodati slatko vrhnje i snijeg od bjelanjaka. Tu smjesu uliti na grožđe i peći na umjerenoj vatri oko 1/2 sata. Kad je pita napola pečena prekriti masnim papirom da odozgo ne zagori. Prije usluživanja ostaviti je u obliku da se polagano hladi. Grožđe se može prekriti i smjesom od žumanjaka, šećera i slatkog vrhnja, a prije toga s marmeladom od malina, zatim sa snijegom od dva bjelanjka u kojem je dodana žlica šećera u prahu.

Pita od ribiza

SIROVINE:
250 g brašna, 60 g maslaca, 3 žumanjka,
10 g kvasca, 3,5 žlice šećera u prahu, sol,
naribana limunova korica,
mlijeko,
150 g očišćenog ribiza.

POSTUPAK:
Od brašna, maslaca, 1 žumanjka, kvasca, pola šalice šećera u prahu, soli, naribane limunove korice i mlijeka napraviti tijesto, posuti ga brašnom i pustiti da se diže. U međuvremenu preostale žumanjke umutiti sa 3 žlice šećera u prahu i dodati ribiz. Tijesto prekriti, dodati ribiz, pokriti rešetkama i staviti u pećnicu. Slično se prigotavlja i pita od ostalog voća.

Pita od suhih bresaka

SIROVINE:
1/2 kg suhih bresaka,
1,5 šalice šećera,
2 šalice brašna,
1/2 žličice praška za pecivo, malo soli,
2/3 šalice maslaca,
2 žlice cimeta.

POSTUPAK:
Breskve močiti u vodi 8 sati ili preko noći. Zatim ih skuhati da omekšaju, pa ih ocijediti, protisnuti, dodati im 1 i 1/4 šalice šećera i kuhati dok se zgusnu, potrebno je povremeno miješati. Tada ostaviti da se ohlade. Brašno, sol i prašak za pecivo pomiješati skupa s maslacem, Naliti 4—6 žlica vode i miješati da se dobije tijesto, zatim tijesto podijeliti u dva jednaka dijela i svaku polovinu tanko izvaljati. Prvu staviti u lim, premazati kašom načinjenom od bresaka i prekriti drugom polovinom tijesta, kojem rubove valja preklopiti i stisnuti. Preostali šećer i cimet pomiješati i time posuti pitu. Peći 20 minuta u pećnici na 215° C. Rezati hladno.

Čokoladna torta

POSTUPAK:
U pećnici omekšati čokoladu, pa je miješati s maslacem, dodati šećer, a zatim jedan po jedan žumanjak. Kad je posve glatko, dodati bademe, mrvice i na kraju tvrdi snijeg. Okrugli lim za tortu namazati maslacem i posuti mrvicama, pa u nj uliti smjesu. Staviti u vruću pećnicu, ali peći na umjerenoj toplini. Iglom za pletenje provjeriti da li je skroz pečeno. Ostaviti da se ohladi. U međuvremenu prirediti nadjev: žumanjke miješati sa šećerom i kuhati na pari dok se zgusnu. U ohlađeno dodati dobro umućen maslac. Tortu razrezati na 3—4 dijela i premazati ih nadjevom. Izvana je preliti ocaklinom koja se priprema ovako: na vatri miješati čokoladu sa šećerom i sa 4 žlice vode dok se ne dobije posve glatka smjesa. U malo ohlađeno umiješati maslac i preliti tortu.

SIROVINE:
70 g maslaca,
140 g čokolade,
140 g šećera, 6 jaja,
80 g samljevenih badema,
20 g mrvica,
malo maslaca i mrvica;
n a d j e v : 4 žumanjka,
150 g šećera,
100 g maslaca;
o c a k l i n a : 4 rebra čokolade, 40 g šećera,
10 g maslaca.

Domaća torta od grožđa

POSTUPAK:
Otrusiti grožđe, oprati zrna, osušiti ih, staviti jednu trećinu u posudu, dodati pola količine šećera, liker i sve ostaviti da stoji. Dvije trećine grožđa protisnuti kroz prešu za krumpir, sakupiti sok u jednu zdjelu, dodati vaniliju, cimet i preostali šećer (oko 50 g), kuhati nekoliko minuta. Iz ohlađenog odstraniti vaniliju i cimet. Biskvit razrezati na dva dijela po debljini, obje polovine nakvasiti sirupom od grožđa, staviti drugu polovinu na prvu i odozgo pravilno rasporediti zrna grožđa sa cijelim likerom u kojem su se zrna močila. U maloj zdjelici na veoma slaboj vatri otopiti čokoladu, dodati maslac, pa razrijediti s mlijekom. Kad smjesa postane jednolična i gusta poput kreme, njome preliti tortu i staviti je u hladnjak bar 2 sata prije usluživanja.

SIROVINE:
1 kg bijelog grožđa,
1 biskvit od 6—8 jaja,
100 g šećera
1 čašica maraskina,
1/2 štapića vanilije,
komadić cimeta;
z a u k r a s :
250 g čokolade, 1 žlica maslaca, 1 dcl mlijeka.

Jednostavna torta

POSTUPAK:
U zdjeli dobro izraditi maslac da bude posve gladak, dodati zatim žumanjke, prosijani šećer i nekoliko žličica kave. Dno i stranice oblika obložiti aluminijskom folijom namazanom maslacem. Na dno poslagati piškote, poškropiti ih preostalom kavom i likerom, preliti kremom, pa opet složiti na piškote (uvijek poškropljene kavom i likerom), i tako slagati dalje, na vrhu neka budu piškote. Dobro pritisnuti rukama i staviti 2 sata u hladnjak. Prije usluživanja skinuti foliju, pa ukrasiti tučenim vrhnjem u koje su umiješane mrvice od čokolade. Maslacu se može dodati i ova krema: 2 žumanjka, 150 g šećera, 50 g brašna, 1/2 l mlijeka, limunova korica, 2 žličice konjaka kuhati na pari uz neprestano miješanje oko 8 mnuta.

SIROVINE:
400 g piškota,
250 g maslaca,
200 g šećera u prahu,
250 g slatkog vrhnja,
3 žumanjka, 2 šalice (od čaja) crne zašećerene kave, liker
naribana čokolada.

Ekspresna torta

SIROVINE:
1 kutija gotovih biskvitnih listova za tortu, malo mlijeka, rum, 2 čaše tučenog slatkog vrhnja, razno voće ili raznobojni žele bomboni, nekoliko oraha za ukras, svježe ili ušećereno voće također za ukras.

POSTUPAK:
Prvi list staviti na okrugli pladanj za tortu, pa ga poškropiti mlijekom i rumom. Ostale listove rasporediti na čisti papir, pa i njih poškropiti. Rubove pažljivo ovlažiti mlijekom, jer mogu biti tvrdi. Tada prirediti nadjev. U slatko tučeno vrhnje umiješati oprano, očišćeno i na tanke ploškice narezano voće (ako se upotrebljava sitno bobičasto voće, nije ga potrebno rezati). Može se upotrijebiti jedna ili više vrsta voća. Umjesto voća se mogu upotrijebiti i žele bomboni različitih boja. U tom ih slučaju valja narezati na sitne kockice, dobro promiješati da bi se različite boje izmiješale, pa umiješati u tučeno slatko vrhnje. U oba slučaja ostaviti 1/2 čaše tučenog slatkog vrhnja (time se oblaže gotova torta). Prvi list premazati nadjevom, zatim staviti drugi, pa opet nadjev i tako ponavljati. Potrošiti nadjev do predzadnjeg lista, a na vrh staviti prazan list. Izvana, odozgo i sa strane tortu namazati samo tučenim vrhnjem, a zatim je ukrasiti jednim od navedenih sastojaka. Torta mora prije upotrebe stajati najmanje 2 sata da bi listovi upili vlagu i omekšali.

Lincer-torta

SIROVINE:
200 g brašna, 180 g maslaca, 120 g šećera, 4 žumanjka, malo praška za pecivo, 160 g mljevenih lješnjaka ili badema, 1/2 žlice cimeta, kora 1 limuna, žele od brusnica, rum, 1 razmućeno jaje.

POSTUPAK:
Od brašna, maslaca, šećera, žumanjaka, praška za pecivo, oraha i začina umijesiti tijesto. Dobro ga izraditi, zamotati u pergamentni papir i staviti 30 minuta u hladnjak. Nakon toga tijesto razrezati na 2 dijela. Prvu polovinu tanko razvaljati i staviti u oblik za tortu, prekriti tankim slojem želea od brusnica i pokapati rumom.
Od druge polovine tijesta načiniti svitak i tanke duge trake. Svitak staviti na rub torte, a trake u pravilnim razmacima u obliku rešetke polagati na žele od brusnica.
Trake i svitak premazati razmućenim jajetom i tortu 30 minuta peći u pećnici na 190° C.

Medena torta

SIROVINE:
1 žlica masti, 1 žlica meda, 1 jaje, 100 g šećera, 1/2 žličice praška za pecivo, 300 g brašna; n a d j e v: 1 jaje, 1 žlica škrobnog brašna (Maidine), 2 žlice šećera, 1/4 l kipućeg mlijeka, 100 g maslaca, 100 g šećera u prahu, rum.

POSTUPAK:
Med malo zagrijati, pa s ostalim sastojcima dan ranije zamijesiti tijesto. Ispeći 4 lista. Drugi dan načiniti nadjev: jaje miješati sa šećerom i škrobnim brašnom, pomalo (uz stalno miješanje) uliti kipuće mlijeko, pa sve skuhati na pari. Posebno dobro izmiješati maslac sa šećerom u prahu i dodati u malo ohlađenu kremu. Svaki list navlažiti rumom i premazati kremom. Tortu i izvana namazati kremom.

Sacher-torta

POSTUPAK:
Maslac pjenasto izmiješati s ugrijanom čokoladom, sa šećerom i sa žumanjcima. Posebno tući šećer i bjelanjke pa to postepeno dodavati prvoj smjesi. Zatim brzo dodati brašno, ali čvrsti snijeg mora ostati cio.
Masa se odmah nalije u oblik za tortu namazan maslacem i peče 50 minuta na temperaturi od 180° C.
Pečena torta ostaje preko noći u obliku za tortu. Drugog dana je valja izvaditi iz oblika i gornju stranu premazati pekmezom od kajsija. Na kraju od čokolade, šećera i vode načiniti glazuru i njome prekriti tortu.

SIROVINE:
Tijesto: 150 g maslaca, 150 g gorke čokolade, 100 g šećera, 8 jaja, 50 g šećera za snijeg, 150 g brašna; premaz: 150 g pekmeza od kajsija; Glazura: 120 g gorke čokolade, 250 g šećera, 1/8 l vode.

Torta Magdalena

POSTUPAK:
U zdjeli izraditi maslac drvenom kuhačom i kad postane pjenast, dodati šećer, jedan po jedan žumanjak, prosijano brašno skupa sa praškom za dizanje i na kraju čvrst snijeg od 6 bjelanjaka. Lagano promiješati. Smjesu staviti u namazan i brašnom posut oblik i peći u pećnici 40 minuta. Kad se torta izvadi pokriti je ubrusom da se hladi. U međuvremenu od žumanjaka, šećera, brašna i mlijeka skuhati kremu. U drugoj zdjeli izraditi 200 g maslaca, dodati šećer u prahu, čašicu likera, kremu i ukuhane trešnje. Tortu razrezati vodoravno i po sredini donju polovinu poškropiti likerom, nadjenuti je i poklopiti drugom polovinom. Odozgo preliti tučenim vrhnjem i staviti u hladnjak. U vrhnje se mogu umiješati nasjeckani bademi ili lješnjaci.

SIROVINE:
200 g šećera, 100 g škrobnog brašna, 100 g brašna, 100 g maslaca, 6 jaja, 1/2 omota praška za dizanje; za nadjev: 200 g maslaca, 100 g šećera u prahu, šalicu kreme (1 žumanjak, 30 g brašna, 2 dcl mlijeka), 50 g ušećerenih trešanja, liker prema želji, tučeno slatko vrhnje.

Torta od jagoda

POSTUPAK:
Miješati žumanjke i šećer sve dok se dobije pjenasta smjesa. Dodati škrob, žličicu po žličicu, izmjenično sa čvrsto tučenim snijegom. Umijesiti tijesto, miješajući ga odozdo prema gore. Posljednje dodati kvasac. Okrugli lim visokih stranica namazati maslacem i u njega staviti pripremljeno tijesto. Peći 30—40 minuta u umjereno zagrijanoj pećnici. Pečeno tijesto izvaditi iz lima nakon 15 minuta i pustiti da se ohladi. Istući slatko vrhnje sa šećerom i sa jednom žličicom hladne vode. Izravnati stranice. Podijeliti je vodoravno u dvije polovine, na donju staviti sloj tučenog slatkog vrhnja, na njega oprane i ocijeđene jagode (razrezane napola), zatim preko njih opet sloj slatkog vrhnja. Tada staviti drugi dio razrezane torte, na njega opet slatko vrhnje i polovine jagoda. Preostale jagode zabosti okolo s razrezanim dijelovima prema vani.

SIROVINE:
Za tijesto: 3 jaja, 130 g šećera, 100 g škroba (Maidine), 1/2 paketića kvasca u prahu, nadjev: 200 g slatkog vrhnja, 2 žlice vanili-šećera, 200 g jagoda.

Torta od biskvitnih listova

SIROVINE:
2 kutije biskvitnih listova, 250 g maslaca, 200 g šećera u prahu, 200 g lješnjaka, 150 g čokolade u prahu, 4 žumanjka, mlijeko, maraskino, tučeno slatko vrhnje, ukuhane trešnje.

POSTUPAK:
Najprije dugo miješati maslac, pa kad se počne pjeniti, dodati jedan po jedan žumanjak, šećer, samljevene lješnjake i čokoladu. Sve dobro izmiješati. U oblik za tortu staviti aluminijsku foliju namazanu maslacem. U šalici pomiješati mlijeko i maraskino, pa time navlažiti svaki list. Slagati jedan na drugi, a svaki premazati kremom. Jedan dio ostaviti za mazanje izvana. Tortu ostaviti da stoji u hladnjaku 6—7 sati, zatim je staviti na pladanj, premazati izvana ostatkom kreme i ukrasiti trešnjama.

Torta od kestenja

SIROVINE:
15 lijepih velikih kestena, 200 g maslaca, 200 g šećera u prahu, 140 g badema, 8 jaja, malo maslaca, 4 dcl tučenog slatkog vrhnja.

POSTUPAK:
Kestenje ispeći, oguliti i protisnuti. Maslac dugo miješati, zatim mu dodati kestene, šećer, 2 puta samljevene bademe i dobro promiješati. I dalje miješajući, dodavati najprije 3 cijela jaja, zatim žumanjke, pa na kraju snijeg od 5 bjelanjaka. Okrugli lim za tortu namazati maslacem i posuti sitnim mrvicama. Staviti u vruću pećnicu zatim smanjiti vatru i peći polako. Ohlađenu tortu prerezati, nadjenuti tučenim slatkim vrhnjem i njime je i premazati izvana. Može se ukrasiti ribanom čokoladom.

Torta od mandarinki

SIROVINE:
150 g šećera u prahu, 2 jaja, 1 limun, 120 g brašna, 1/2 žličice kvasca; krema: 30 g škrobnog brašna, 1/4 l mlijeka, 25 g maslaca, 1 jaje, 100 g šećera, 3 mandarinke, 2 žlice šećera u prahu, 100 g lješnjaka ili badema, nekoliko trešanja iz kompota.

POSTUPAK:
Miješati šećer, žumanjke, sok i koru od limuna sve dok smjesa postane pjenasta. Brašnu u koje je dodan kvasac, dodati snijeg od 2 bjelanjka. Sve izliti u visoki oblik promjera oko 10 cm, namazan maslacem i posut brašnom. Peći oko 5 minuta u vrućoj pećnici, a onda 30 minuta na umjerenoj vatri. Izvaditi iz oblika i ostaviti da se hladi. Pripremiti kremu: izmiješati 30 g brašna sa 1/4 l mlijeka i na pari kuhati 5 minuta, zatim dodati sok i naribanu koru od 1 mandarinke, maslac, jaje i 50 g šećera. Miješati sve dok zavre, ukloniti s vatre i ohladiti. Tortu razrezati napola i nadjenuti je dijelom rashlađene kreme. Poklopiti, pa opet premazati s ostatkom kreme. Posuti prženim i nasjeckanim lješnjacima ili bademima. Navlažiti sokom jedne mandarinke izmiješanim sa 2 žlice šećera u prahu. Ukrasiti komadićima mandarinke u sirupu (komadiće mandarinke skuhati sa 50 g šećera i sa 2 žlice vode).

Torta od naranče

POSTUPAK:
Miješati jaja, žumanjke i šećer na pari da se sve zgusne. Ukloniti s vatre i tući još pola sata. Zatim polako usuti brašno, dodati sok i naribanu koru od naranče, i na kraju rastopljeni maslac. Okrugli, veliki lim za tortu namazati maslacem i posuti brašnom, pa peći u vrućoj pećnici, no odmah smanjiti vatru. Peći dugo. Pošto se ispeče, ostaviti je da se hladi, a za to vrijeme prirediti kremu: kockama šećera ribati dobro opranu i obrisanu naranču, sve dok se skine sav vanjski mirisav sloj. Taj šećer staviti u posudu i preliti ga mlijekom, dodati žumanjke i šećer s vanilijom, pa kuhati na pari dok se zgusne. Ostaviti da se hladi. Umiješati maslac, dodati ga kremi, a isto tako i bademe. Sve još jednom dobro promiješati. Tortu razrezati na 2—3 lista i nadjenuti kremom. Ocaklina: sve sastojke (osim šećera) kuhati na vatri sve dotle dok se počnu stvarati mjehurići. Tada dodati toliko šećera u prahu da se dobije gusta smjesa. Dobro je promiješati i njome preliti tortu. Može se ukrasiti kriškama naranče.

SIROVINE:
6 jaja, 6 žumanjaka, 200 g šećera, 200 g brašna, kora i sok od 1 naranče, 80 g maslaca; nadjev: 1 naranča, 150 g šećera u kockama, 1 šalica mlijeka, 6 jaja, 2 omota šećera s vanilijom, 250 g maslaca, 100 g dva puta samljevenih badema; ocaklina: 100 g šećera u prahu, 4 žlice soka od naranče, šećer u prahu prema potrebi.

Torta od oraha

POSTUPAK:
Miješati šećer sa žumanjcima, kada se zapjeni, dodati orahe, rum, mrvice i snijeg od bjelanjaka. Lim namazati maslacem i posuti mrvicama. Staviti u vruću pećnicu i odmah smanjiti vatru. Peći 3/4 sata. Dok se hladi, prirediti kremu: miješati maslac i šećer, kad se zapjeni, dodati orahe i kavu. Tortu razrezati na 3 dijela, nadjenuti kremom, a istom kremom tortu premazati i izvana. Ukrasiti je polovinama oraha.

SIROVINE:
140 g šećera, 6 jaja, 140 g samljevenih oraha, žlica ruma, 40 g mrvica, malo maslaca; nadjev: 100 g maslaca, 50 g šećera u prahu, 70 g samljevenih oraha, 3 žlice skuhane kave; nekoliko lijepih polovina oraha za ukras.

Torta od riže i kakaa

POSTUPAK:
U mlijeku kojem je dodan šećer, maslac i vanilija skuhati rižu. Kad je riža kuhana, odliti ostatak mlijeka i dodati kakao, otopljen u malo mlijeka. Dodati žumanjke i na kraju snijeg od 3 bjelanjka. Tu smjesu izliti u namazan oblik za tortu, posut sitnim mrvicama i peći je u toploj pećnici sve dok torta postane svijetložute boje. Uslužiti mlaku ili hladnu, posutu šećerom u prahu i vanilijom.

SIROVINE:
250 g riže, 1 l mlijeka, 150 g šećera, 50 g maslaca, 3 jaja, malo vanilije, 100 g kakaa, šećer u prahu.

Torta od trešanja

SIROVINE:
Za tijesto: 4 jaja, 120 g šećera, 1/2 limuna, 150 g brašna, 1 žličica kvasca u prahu; krema od badema: 50 g badema, 50 g šećera u prahu, 1 žumanjak, 200 g maslaca, 1 žličica maraskina; ocaklina i ukrasni rub: 100 g šećera u prahu, 1 žlica likera (kirša), malo limunova soka, 150 g oljuštenih badema; ukras: 500 g trešanja (bez koštica), 100 g šećera, korica od 1 limuna, 2 žlice šećera u prahu, 1 žlica maraskina.

POSTUPAK:
Trešnje staviti da se malo prokuhaju sa čašom vode, sa šećerom i s limunovom koricom. Ocijediti ih. Zatim pripremiti tijesto za tortu: miješati 10 minuta žumanjke i šećer, dodati limunov sok i naribanu koru, a zatim malo-pomalo prosijano brašno i kvasac i na kraju tučeni snijeg. Smjesu izliti u okrugli lim za tortu, namazan maslacem i posut brašnom, pa staviti u hladnu pećnicu, zatim peći tortu 5 minuta na veoma jakoj vatri a onda narednih 25—30 minuta na umjerenoj vatri. Kad je torta pečena, pustiti je da se ohladi u otvorenoj ugašenoj pećnici, zatim je izvaditi iz lima i vodoravno razrezati na dva dijela.
Krema: kipućom vodom preliti bademe i ostaviti ih u njoj 3 minute, oljuštiti ih, osušiti, istući, a zatim izmiješati sa šećerom u prahu; dodati žumanjak, maslac i liker: tu kremu razmazati po donjoj strani torte. Na to staviti gornji dio torte i premazati je ocaklinom koja se priprema miješanjem šećera u prahu s likerom i s toliko limunova soka, koliko je potrebno da bi se dobila određena gustoća; razmazati je nožem i ukrasiti narezanim bademima. Odozgo prekriti tortu trešnjama, preko njih preliti maraskino, pomiješan sa šećerom u prahu, a između njih nabosti veće komade badema.

Kombinacije s pudingom

SIROVINE:
1 omot pudinga i odgovarajuća količina mlijeka; ostali dodaci prema ukusu (pogledati tekst dolje).

POSTUPAK:
Puding pripremiti prema uputama na omotu, bilo da se radi o pudingu koji se mora kuhati ili o onome koji je dovoljno samo pomiješati s mlijekom. Takav se puding bez dodataka može uslužiti s voćem, s voćnom salatom, sa džemom ili s tučenim slatkim vrhnjem. No od njega se može prigotoviti i kolač za koji su potrebni kupovni keksi i rum: u zdjelu stavljati red keksa poškropljenih rumom, pa sloj pudinga, slagati tako naizmjence dok se potroši sav puding. Okus pudinga se može poboljšati ako mu se dodaju maslac, cijela jaja ili žumanjak i snijeg od bjelanjaka (snijeg dodati tek kad se puding malo ohladi).
Isto se tako kad je puding već kuhan, mogu dodati grubo nasjeckana čokolada, orasi, bademi ili voće.

Varenac od šljiva

SIROVINE:
1 šalica svježih šljiva, šalica šljivina soka, 3/4 šalice šećera, 3/4 šalice vode, 6 žlica kukuruznog brašna, 2 žlice limunova soka, malo soli, cimet, vrhnje.

POSTUPAK:
Šljive, šljivin sok, šećer, sol, cimet i 1/4 šalice vode pomiješati, pa grijati u vreloj vodi. Kukuruzno brašno pomiješati s preostalom polovinom šalice vode i sa šljivama. Kuhati miješajući dok se zgusne, a onda dodati limunov sok i ostaviti da se ohladi. Uslužiti s vrhnjem.

WEINKELLEREI
Riesling

Kreolski varenac

POSTUPAK:
Listić želatine staviti u malo vode da se rastopi. Od bjelanjaka istući čvrsti snijeg, a posebno tući žumanjke sa šećerom. Na kraju sve izmiješati. U posudici zagrijati čokoladu i žlicu vode, pa to poslije izmiješati sa želatinom. Čokoladu sa želatinom uliti u smjesu od jaja, brzo miješajući. Oblik isplahnuti rumom, uliti zatim u njega smjesu i nekoliko sati ostaviti u hladnjaku. U trenutku kad se želi uslužiti, varenac izvaditi na pladanj i ukrasiti slatkim tučenim vrhnjem.

SIROVINE:
100 g šećera,
100 g čokolade,
4 jaja, 1 čašica ruma,
želatina,
tučeno slatko vrhnje.

Varenac od jagoda

POSTUPAK:
Prašak pudinga od vanilije, šećer, žumanjak i malo mlijeka izmiješati i kuhati neprestano miješajući. U tu smjesu dodati rastopljenu želatinu i tučeni snijeg. Protisnuti jagode kroz sito, dodati im maraskino, sve to izmiješati sa smjesom i onda dodati tučeno slatko vrhnje. Ostaviti smjesu da se stvrdne u obliku. Varenac poslužiti ukrašen jagodama.

SIROVINE:
1 paketić pudinga od vanilije, 100—140 g šećera,
1 jaje, točno 1/2 l mlijeka,
10 listova bijele i 10 listova crvene želatine, 380 g jagoda, 2 čašice maraskina, 1/8 l slatkog vrhnja i jagode za ukras.

Varenac od riže i jagoda

POSTUPAK:
Rižu oprati i ostaviti je 2 minute u kipućoj, malo zasoljenoj vodi. Ocijediti je i usuti u kipuće mlijeko s vanilijom. Na tihoj vatri kuhati rižu, a na kraju joj dodati šećer. Smjesu staviti u prstenasti oblik i pustiti da se ohladi. U međuvremenu staviti jagode u kirš da se sa 80 g šećera moče 1 sat. Izvaditi rižu iz oblika, staviti na pladanj, u praznu sredinu složiti jagode i cijeli varenac malo ovlažiti ugrijanim sokom u kojem su se močile jagode. Varenac se mora hladiti u hladnjaku najmanje 1 sat.

SIROVINE:
100 g riže,
1/2 l mlijeka,
štapić vanilije,
250 g jagoda,
pola čaše kirša.

Varenac od krušaka

POSTUPAK:
Oljuštiti kruške, izrezati ih na tanke ploške i staviti na pladanj. Posuti šećerom, pustiti ih da stoje 1/2 sata. Dodati mrvice, zatim cijela jaja tučena s mlijekom. Vatrostalnu posudu namazati maslacem, u nju usuti smjesu do 3/4 i peći u umjereno zagrijanoj pećnici oko 3/4 sata. Uslužiti toplo ili hladno.

SIROVINE:
4 kruške srednje veličine
50 g šećera,
1 šalica mrvica, 3 jaja,
8 žlica mlijeka,
20 g maslaca.

Varenac od trešanja

SIROVINE:
130 g sredine kruha ili 3 kifle, 1/4 l mlijeka, 3 jaja, 6 žlica šećera u prahu, malo cimeta, 20 g maslaca, 1/2 kg trešanja, 1 limun, malo mrvica.

POSTUPAK:
Izrezati na komade sredinu kruha ili kifle. Na njih naliti kipuće mlijeko. Ostaviti da se smjesa moči oko 10 minuta, a onda izmiješati i procijediti da se dobije glatka kaša. Dodati 3 žumanjka, tučeni snijeg, 6 žlica šećera, cimet, maslac. Izmiješati i dodati trešnje bez koštica i limunov sok. Smjesu staviti u vatrostalnu zdjelu, posuti mrvicama i peći na umjerenoj vatri oko 45 minuta.

Čokoladni fondue

Fondue (fondi) švicarski je kulinarski specijalitet, a osnovno je u njemu da neka namirnica bude otopljena. Fondue se prigotavlja pred gostima u posebnoj bakrenoj posudi, iznutra pokositrenoj, što leži na stalku ispod kojeg gore jedna ili dvije bezdimne svijeće.
Priprema čokoladnog fonduea veoma je jednostavna. U posudu naliti slatko vrhnje, upaliti svijeću da se vrhnje malo ugrije. Dodati mliječnu čokoladu da se otopi, promiješati i na kraju doliti malo konjaka. Na jedan ili na dva tanjura narezati na kocke ili na manje komade biskvit, jabuke, kruške, ananas ili naranče. Fondue se jede posebnim dugim vilicama. Vilicom se nabode komad voća ili biskvita, namoči se u masu i pažljivo se nosi do usta, a da ništa ne kapne na stol. Prema tome, pred gostom nema tanjurića. Da bi se fondue pravilno jelo, potrebno je malo vježbe.

Čokoladna krema

SIROVINE:
4 jaja, 4 rebra čokolade, 4 žlice šećera, 80 g maslaca, tučeno slatko vrhnje.

POSTUPAK:
Na vatri miješati šećer i čokoladu dok se rastope, dodati maslac i ukloniti s vatre. Polako umiješati žumanjke i snijeg. Razdijeliti u 4 čaše, pa to staviti na led. Nakon 1—2 sata izvaditi i ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

Krupica s kompotom

SIROVINE:
80 g krupice, 1/2 l mlijeka, 1/2 štapića vanilije, 1 jaje, 80 g šećera, korica od 1/2 limuna, kompot (po izboru).

POSTUPAK:
U mlijeko staviti vaniliju, pa pristaviti da zavri. Tada pomalo, neprekidno miješajući usuti krupicu. Kuhati nekoliko minuta, maknuti s vatre i umiješati žumanjak, šećer i naribanu koricu od limuna. U međuvremenu istući snijeg od bjelanjka, dodati ga smjesi i izvaditi vaniliju. Staviti u oblik i isplahnuti vodom. Kad se ohladi, istresti na pladanj, okružiti voćem iz kompota i preliti sirupom.

Okruglice od kajsija

POSTUPAK:
Kuhani i oguljeni krumpir dobro zgnječiti. Najbolje je protisnuti ga kroz sito. Zatim zgnječeni krumpir pomiješati s brašnom, sa žumanjcima, s rastopljenim maslacem i sa solju, pa dobro izraditi. Iz gotovog tijesta načiniti dugu kobasicu, pa onda od nje rezati ploške. Iz kajsija, međutim, izvaditi koštice i na njihovo mjesto staviti po kocku šećera s nekoliko kapi vinjaka. Ploške tijesta omotati oko kajsija sa svih strana zatvoriti i među dlanovima zaokrugliti. Okruglice kuhati u vreloj vodi dok ne isplivaju na površinu. Zatim ih izvaditi, ocijediti i preliti prepečenim mrvicama i šećerom u prahu.

SIROVINE:
500 g kuhanih krumpira, 5 žlica brašna, 4 žumanjka, 3 žlice rastopljena maslaca, 1/2 šalice mlijeka, 250 g kajsija, 25 kocaka šećera, 2 žlice vinjaka, 6 žlica mrvica, 2 žlice maslaca, šećer u prahu.

Okruglice od kravljeg sira

POSTUPAK:
Sir protisnuti kroz sito da nema ni grudica, ni puno vlage. U sir umiješati krupicu, maslac i jaje. Masu posoliti. Bjelanjak istući pjenasto, a žumanjak promiješati. Od te mase nakon miješanja oblikovati okruglice promjera od 4 cm. Okruglice kuhati u slanoj vodi i zatim preliti prženim mrvicama.
Prema želji okruglice se mogu pošećeriti.

SIROVINE:
150 g kravljeg sira, 30 g pšenične krupice, 20 g maslaca, 1/2 jajeta, mrvice, ulje i sol.

Okruglice od šljiva

POSTUPAK:
Napraviti tijesto od brašna i maslaca, malo soli, tučenog jajeta i mlijeka. Neka stoji 1 sat, a onda ga rastanjiti. Oštrim rubom šalice od tijesta izrezati krugove, u svaki staviti jednu šljivu, a njenu košticu zamijeniti komadićem šećera. Napraviti okruglice, pržiti ih na ulju i još tople uvaljati u šećer u prahu.

SIROVINE:
125 g maslaca, 250 g brašna, malo soli, 1 jaje, 2 žlice mlijeka, 1/2 kg šljiva, kockice šećera, ulje, šećer u prahu.

Pogačice sa čvarcima

POSTUPAK:
Mljevene čvarke posoliti, popapriti i umijesiti zajedno s brašnom. Tijestu dodati 2 jajeta da bude čvrsto. Razvaljati ga i ostaviti da 1 sat stoji na hladnom mjestu. Iz tijesta čašom izraditi pogačice, premazati razmućenim jajetom, posuti grubom solju i peći u vrućoj pećnici dok postanu žutosmeđe.

SIROVINE:
8 žlica mljevenih čvaraka, 8 žlica brašna, 1/2 žlice soli, 1/4 žličice bibera, 2 žličice sitne paprike, 2 jaja i 1 razmućeno jaje, krupna sol.

Riža s jagodama i ananasom

SIROVINE:
Riža na mlijeku:
200 g riže, 1 l mlijeka,
1 štapić vanilije,
150 g šećera;
voće: 300 g jagoda,
1/2 konzerve ananasa,
100 g šećera,
1/2 čaše kirša,
250 g zrelih marelica ili marelice iz kompota.

POSTUPAK:
Oprati rižu, staviti je 2 minute u kipuću, malo zasoljenu vodu. Ocijediti je i usuti u kipuće mlijeko u koje je dodana vanilija. Poklopiti posudu pustiti da riža vri na slaboj vatri. Kuhanu rižu staviti u kalup bez sredine, promjera otprilike 22 cm i pustiti da se ohladi. Oprati jagode. Svaki kolut ananasa razrezati na 8 komadića. Jagode i ananas močiti 1 sat u kiršu sa 100 g šećera. Zgnječiti marelice, pa izmiješati tu kašu sa sokom u kojem su se močile jagode i ananas i kuhati 5 minuta. Izvaditi rižu iz kalupa i staviti je na pladanj za usluživanje. U sredinu riže staviti voće i sve preliti toplim sirupom od marelica. Uslužiti veoma hladno.

Savijača od trešanja

SIROVINE:
Za tijesto:
300 g brašna, 1 žlica ulja, malo octa i soli (tijesto se može kupiti i gotovo);
nadjev:
1 kg trešanja,
50 g maslaca, 50 g mrvica,
100 g šećera,
50 g šećera u prahu.

POSTUPAK:
Zamijesiti tijesto od brašna, ulja, octa i 1,5 dcl vode, pa posoliti. Kada je tijesto glatko, pokriti ga ugrijanom posudom, pa kad se malo zagrije, na stol prostrti čist stolnjak, posuti ga s malo brašna i tijesto razvlačiti sve dok bude posve tanko. Okrajke odrezati nožem, a tijesto ostaviti neko vrijeme da se suši. U međuvremenu trešnjama očistiti peteljke (ne vaditi koštice, jer će inače donji dio savijače biti suviše mekan) i oprati ih. Na posve malo maslaca ispržiti mrvice, a ostali maslac otopiti i njime poškropiti tijesto. Na duljem kraju rasporediti trešnje, posuti ih šećerom i prženim mrvicama. Tijesto preklopiti sa tri strane, pa ga zaviti i staviti u namazani lim. Odozgo savijaču namazati s malo maslaca. Malo maslaca ostaviti u posebnoj šalici, pomiješati s malo tople vode, pa za vrijeme pečenja savijaču premazivati, da bi odozgo bila stalno vlažna, odnosno da bi dobila hrskavu, ali ne i suhu koru. Kad se gotovo posve ohladi posuti je šećerom u prahu.

Salcburški žličnjaci

SIROVINE:
2 žlice vrela mlijeka,
1 žlica maslaca, 3 bjelanjka, 6 žlica šećera, 3 žumanjka, 1/2 žlice brašna,
1 vanilija i 1/2 šalice šećera u prahu.
krema od vanilije
1 1/2 šalice mlijeka,
1/4 šalice šećera,
2 tučena žumanjka,
1/2 žlice vanilije.

POSTUPAK:
U niskoj posudi zagrijati maslac i mlijeko. Bjelanjcima ravnomjerno dodati šećer i tući dok se snijeg ukruti. Zatim miješati žumanjke da posvijetle, pa dodati brašno i cijelu mješavinu uliti u snijeg od bjelanjaka. Žlicom stavljati smjesu u vruće mlijeko. Posudu pokriti i staviti da vri 8 minuta. Nakon toga otkriti i kuhati još 6 minuta. Žličnjaci se vade poroznom žlicom i posipaju se šećerom od vanilije. Za kremu se pomiješaju šećer, žumanjci i mlijeko, pa se to kuha na blagoj vatri dok se masa zgusne. Procijedi se i doda vanilija. Toplu kremu od vanilije preliti preko žličnjaka od snijega.

Tuljci s trešnjama

POSTUPAK:
Razdrobiti maslac na komadiće i s brašnom ga umijesiti u mekano tijesto. Ostaviti ga pa počiva oko 1 sat, a onda ga razvaljati. Rezati ga na 4 ili više kvadrata. Svaki kvadrat oblikovati u tuljak, tako da se uhvate dva suprotna ugla i zajedno se stegnu. Tučenim jajem premazati tuljce. U međuvremenu nasjeckati bademe, oprati trešnje, odstraniti im koštice i staviti ih u posudu, dodati šećer i staviti da se prokuhaju. Zatim im dodati čašu vode i ostaviti da se kuhaju još oko 2 minute. Nadjenuti tuljke ocijeđenim trešnjama i peći ih 20 minuta u namazanom limu da dobiju lijepu žutu boju. Kad su pečeni, namazati ih skupa s trešnjama razrijeđenim ugrijanim pekmezom od marelica i posuti ih bademima.

SIROVINE:
120 g brašna, 50 g maslaca, 1 žlica šećera, malo soli, 50 g badema, 350 g trešanja, 1 jaje, 1 žlica pekmeza od marelica.

Vijenac s trešnjama

POSTUPAK:
Miješati maslac ili margarin sa 100 g šećera i sa 3 žumanjka. Dodati 100 g sredine brioša, 100 g brašna, 2 žličice kvasca, malo soli, sok od pola limuna i naribanu limunovu koricu, 3 žlice mlijeka ili vrhnja. Na kraju dodati snijeg od 3 bjelanjka. Polovinu tijesta staviti u kalup namazan maslacem i posut mrvicama, koji ima izgled vijenca; na to složiti 300 g trešanja bez koštica, a onda ostatak tijesta. Staviti da se peče 50—60 minuta na umjerenoj vatri i kad je pečeno, ostaviti da se 10—15 minuta hladi, pa tek tada izvaditi kolač iz kalupa. Kad je vijenac hladan, preliti ga sa ovim preljevom: 100 g šećera kristala, 1 žlica ruma i 1 žlica limunova soka.

SIROVINE:
300 g trešanja, 80 g maslaca, 100 g šećera, 3 jaja, 100 g mekane sredine brioša, 100 g brašna, 2 žličice kvasca u prahu, malo soli, 1 limun, 3 žlice mlijeka ili vrhnja, 100 g kristalnog šećera, 1 žlica ruma, 1 žličica limunova soka.

Ananas monte lema

POSTUPAK:
Ananasov sok pomiješati s vinom, a po potrebi dodati malo šećera. Tu mješavinu prokuhati i dodati u nju otopljenu želatinu. Naliti to u četiri kalupa, zdjelice ili u nešto slično. Kada se masa ohladi, staviti na plitke tanjure krišku ananasa, pa na to prevrnuti masu iz kalupa ili iz zdjelica. Navrh mase i okolo staviti tučeno vrhnje.

SIROVINE:
Mala konzerva ananasa, pola litre bijela vina (graševina), 5 lista bijele želatine, 1/4 l tučena vrhnja.

»Barbados« banane

POSTUPAK:
Banane oguliti i raspoloviti ih po duljini. Navlažiti ih limunovim sokom da potamne. Izmiješati šećer, muškatni orašćić i cimet, pa njima posuti banane. Nakvasiti ih i rumom, pa staviti u hladnjak do usluživanja.

SIROVINE:
8 banana, 1/2 žličice ribanog muškatnog oraščića, malo cimeta u prahu, 100 g šećera u prahu, 2 limuna, 4 žlice ruma.

Popečci od ananasa

SIROVINE:
4 koluta ananasa, 1 čašica ruma, ulje, vanili-šećer; za umatanje: 125 g brašna, sol, 1 žlica rastopljena maslaca, 1 žlica ruma, 1 bjelanjak.

POSTUPAK:
Ananas razrezati na komadiće i staviti ih da se moče u rumu. Za umatanje: u jednoj zdjeli izmiješati brašno, malo soli, maslac i 1/2 l tople vode, pa ostaviti smjesu da miruje bar jedan sat. Zatim dodati rum i snijeg od 1 bjelanjka. Iscijediti komadiće ananasa, staviti ih u već pripremljenu smjesu i pržiti na kipućem ulju. Prženi ananas ocijediti i uslužiti posut šećerom i vanilijom.

Banane s ocaklinom od čokolade

SIROVINE:
4 banane, 2 žlice maslaca, 5 žlica šećera, 1/4 l slatkog vrhnja, vanilija, 50 g čokolade, 3 žlice maslaca.

POSTUPAK:
Četiri banane raspolovljene po duljini pirjati na maslacu i dodati im 3 žlice šećera. Kad požute, složiti ih na pladanj, prekriti ih sa 1/4 slatkog tučenog vrhnja, kojem je dodan vanili-šećer, a preko toga preliti čokoladnu ocaklinu (čokoladu rastopiti na blagoj vatri, dodati 2 žlice šećera i 30 g maslaca, pa sve dobro miješati drvenom žlicom). Uslužiti hladno.

Breskve s malinama

SIROVINE:
4 velike breskve, 100 g malina, 50 g šećera, 2 žlice kirša, malo oguljenih badema.

POSTUPAK:
Breskve najprije potopiti u kipuću, a zatim u hladnu vodu da se lakše ogule. Oguljene raspoloviti i izvaditi im koštice. Poslagati ih u zdjelu i preliti kiršom. Maline protisnuti da se dobije samo sok, i u tom soku rastopiti šećer, pa preliti breskve, posuti grubo narezanim bademima i držati na hladnom mjestu do usluživanja.

Breskve u kremi

SIROVINE:
4 velike žute i zrele breskve, 1/4 l mlijeka, 100 g šećera, 100 g tučenog slatkog vrhnja, 2 žumanjka, 2 žlice brašna, naribana korica od 1 limuna, 1 žlica šećera u prahu, 4 žlice ruma, sirup od malina.

POSTUPAK:
Breskve uroniti u kipuću vodu, zatim ih oguliti, narezati na kockice, pa dodati šećer i rum. Dobro promiješati i ostaviti oko 1/2 sata. Za to vrijeme pripremiti kremu: u zdjelu staviti žumanjke i šećer, pa ih dobro umutiti. Kad postanu pjenasti, dodati brašno, limunovu koricu, razrijediti mlijekom i uz neprestano miješanje kuhati na pari 7 do 8 minuta. Ukloniti s vatre i još toplim preliti breskve. Pustiti da se ohladi, pa napuniti čaše i staviti u hladnjak. Veoma je hranjivo, ali ako se takva poslastica pripremi djeci, valja izostaviti rum.

Kompot od borovnica

POSTUPAK:
Šećer skuhati sa čašom vode. Dodati cimet i sok od pola limuna. Borovnice očistiti, oprati i dodati ih u sirup. Ne predugo da se ne bi raspale. Izvaditi ih šupljikavom žlicom i staviti u staklenu posudu. Sirup kuhati sve dotle, dok sok postane posve gust, pa njime preliti borovnice. Uslužiti veoma hladno.

SIROVINE:
1 kg borovnica,
1/2 kg šećera,
1 limun, malo cimeta.

Krema od borovnica

POSTUPAK:
Jaja, šećer, vanili-šećer, bijelo vino, limunov sok i želatinu tući nad parom dok se zgusne. Zatim dodati pošećerene borovnice i sve staviti u hladnjak.

SIROVINE:
3 cijela jaja, 3 žlice šećera, paketić vanili-šećera, 1/8 l bijela vina, pola limuna, puna žlica želatine, 250 g borovnica, žlica šećera.

Kaša od brusnica

POSTUPAK:
Očišćene i oprane brusnice skuhati sa šećerom u veoma malo vode. Za to vrijeme ih oprezno miješati da se bobice ne zdrobe, a da svaka ipak bude skuhana. U međuvremenu pomiješati škrobno brašno s malo vode i to naliti u brusnice. Posudu odmah ukloniti sa štednjaka, pa još vrele brusnice naliti u plitke šalice i staviti ih na hladno mjesto. Hladno ukrasiti čvrsto tučenim vrhnjem i po želji ribanom čokoladom.

SIROVINE:
1/2 kg brusnica,
100 g šećera, 2 žlice škrobnog brašna (»Maidine«),
naribana čokolada,
1/2 l slatkog vrhnja.

Dinja na antilski način

POSTUPAK:
Odrezati dinji gornji dio, odstraniti sjemenke i malom žlicom — da se ne ozlijedi kora — istrugati gotovo sve meso. Pripremiti sirup od 1 čaše vode, 150 g šećera i soka od konzerviranog ananasa. Neka vri 10 minuta. Ohladiti, pa u hladno dodati čašicu kirša. Meso dinje i ananasa razrezati na sitnije komadiće, dodati ih sirupu, pa unutrašnjost dinje ispuniti tom mirisavom salatom. Ostaviti da se hladi 1 sat u hladnjaku.

SIROVINE:
1 zrela dinja,
1 mala konzerva ananasa,
150 g šećera,
1 čašica kirša.

Dinja sa šerijem

SIROVINE:
1 velika zrela dinja,
2 ili više žlica šećera,
2 ili više čašica šerija.

POSTUPAK:
Dinju staviti u hladnjak da nekoliko sati stoji, dobro umotana u aluminijsku foliju. Prije služenja je razrezati, očistiti od sjemena i izrezati na kriške. Staviti ih u staklenu zdjelu, dodati šeri i šećer, malo promiješati, pa onda sve opet staviti u hladnjak bar još 1/2 sata. Uslužiti uz suhe kekse i sl.

Dinja u bijelom vinu

SIROVINE:
1 dinja srednje veličine,
4—6 žlica slatkog bijelog vina (muškat i sl.), tučeno slatko vrhnje, voće.

POSTUPAK:
Razrezati dinju napola, odstraniti joj sjemenke i u svaku polutku uliti 2—3 žlice slatkog vina. Staviti sve u hladnjak i po volji ukrasiti raznim voćem i slatkim tučenim vrhnjem.

Pire od dunja

SIROVINE:
1 kg dunja,
1/2 kg rabarbare,
380 g šećera kristala,
mali grozd bijelog ili crnog grožđa.

POSTUPAK:
Oljuštiti dunje, odstraniti im sjemenke i tvrdu sredinu. Oljuštiti rabarbaru. Sve razrezati na velike komade. Dodati čašu vode i posuti šećerom, pa kuhati 1/4 sata pod poklopcem i isto toliko vremena bez njega. Dobijeni kompot protisnuti i uslužiti topao ili hladan. Površinu tako dobijenog pirea ukrasiti bobicama bijelog ili crnog grožđa.

Žele od grožđa

SIROVINE:
1 kg bijelog ili crnog grožđa, 150 g šećera,
2 kruške, 2 žute breskve,
1 limun,
8 listova želatine,
1 dcl vode;
za ukras:
150 g slatkog tučenog vrhnja,
12 ušećerenih trešanja.

POSTUPAK:
Breskve staviti u toplu vodu da bi im se lakše mogla oljuštiti koža. Oljuštiti kruške, sve voće razrezati na komadiće, staviti u zdjelu, dodati limunov sok i 50 g šećera. Dobro izmiješati. U maloj posudi miješati vodu, ostatak šećera i želatinu, pa staviti da nekoliko minuta vri. Sve to zatim dodati soku od istisnutog grožđa. Procijediti i polovinu toga uliti u okrugli oblik isplahnut likerom i staviti da se u hladnjaku hladi oko 2 sata. U međuvremenu staviti u posudu kruške i breskve i prekriti ih ostatkom još tekuće želatine. Opet staviti u hladnjak i zatim istresti na pladanj. Uslužiti ukrašeno tučenim vrhnjem i ušećerenim trešnjama.

Jabuke s rižom

POSTUPAK:
Rižu skuhati u mlijeku u kojem je otopljeno 80 g šećera, malo soli, komadić maslaca i cimet. Ako se želi, neposredno prije nego što riža bude kuhana, može se dodati i malo grožđica ili nasjeckana ušećerenog voća. Na limu za pečenje žlicom oblikovati krugove od riže. U međuvremenu oljuštiti jabuke, posebnim nožem im odstraniti sredinu i sjemenke. Kuhati ih u vodi u koju je dodan ostatak šećera. Kuhane i ocijeđene jabuke postaviti na krugove riže. Ostatkom riže premazati čitavu površinu jabuka, tako da budu posve omotane omotačem od riže. Peći ih u pećnici. Jabuke su gotove kad riža porumeni.

SIROVINE:
200 g riže,
1 l mlijeka,
160 g šećera,
malo soli, cimet,
komadić maslaca,
1 kg jabuka.

Jabuke u tijestu

POSTUPAK:
Zamijesiti tijesto od brašna, šećera, maslaca i žumanjka. Dugo mijesiti. Razvaljati ga i podijeliti na 6 kvadrata. Na svaki kvadrat tijesta u sredinu staviti jednu oljuštenu jabuku iz koje su posebnim nožićem izvađeni sredina i sjemenke. Sredinu svake jabuke napuniti žličicom marmelade. Dva i dva suprotna kvadrata tijesta prstima spojiti tako da jabuke budu posve omotane. Cijelu površinu jabuke u tijestu premazati tučenim žumanjkom. Peći u toploj pećnici 20—25 minuta.

SIROVINE:
175 g brašna,
150 g maslaca,
75 g šećera s vanilijom,
2 žumanjka,
1 kg jabuka,
6 žlica marmelade,
šećer.

Pečene jabuke

Iz jabuke izvaditi koščice i polovinu mesa. Uliti u njih vinjak ili konjak i ostaviti da stoje desetak minuta. Tučeni bjelanjak pomiješati sa džemom od marelica i tom masom napuniti jabuke, zatim ih pošećeriti šećerom u prahu. Peći u srednje ugrijanoj pećnici. Najbolje su kiselkatse i čvrste jabuke.

Pečene jabuke u tijestu

POSTUPAK:
Jabuke narezati na ploške debljine 1 cm i posuti malo prahom od cimeta. Od brašna, jaja, vina, šećera i soli napraviti žitko tijesto. Ploške jabuka stavljati u tijesto, pa zatim peći na vrućoj masti s jedne i sa druge strane. Pečene ploške posipati šećerom u prahu.

Prilog
Umak od marmelade od marelica. Marmeladu od marelica razrijediti vodom, dodati malo ruma i prokuhati.

SIROVINE:
1/2 kg kiselih jabuka,
cimet, ulje.
za tijesto:
200 g brašna, 2 jaja,
1/8 l bijela vina, sol i
šećer u prahu.

Punjene jabuke

SIROVINE:
4 kiselkaste jabuke, 50 g grožđica, 30 g čokolade za kuhanje, 30 g arancina (kandirana kora od naranča), 50 g oraha, 40 g maslaca.

POSTUPAK:
Jabuke oprati i odrezati im donji dio da bi bolje stajale u loncu, izdupsti posebnim nožem sredinu i napuniti dodacima ovim redom: najprije nasjeckani orasi (ili mandule), na sitne kocke narezana čokolada, usitnjene arancine i grožđice. Navrh staviti maslac. Jabuke peći u pećnici i malo podlijevati vinom.

Jabuke punjene jagodama

Jabuke srednje veličine oguliti i iz njih izvaditi koštice i dio mesa. Pirjati ih u gustom šećernom sirupu u koji je dodano malo vanilije. Paziti da jabuke suviše ne omekšaju. Jagode pasirati kroz sito i pomiješati s tučenim vrhnjem. Tim nadjevom puniti jabuke. Navrh svake jabuke staviti lijepu veliku jagodu. Zatim jabuke preliti vinskim želeom da se sjaje. Vinski žele praviti ovako: pomiješati 150 g šećera u pola litre vina, pa tome dodati sok od jednog limuna i 35 g želatine (prethodno namočene i istisnute). Najprije kuhati vinski žele, pa kad je prokuhan, dodati želatinu. Čim se žele počne učvršćivati valja ga preliti preko jabuka. Jabuke staviti ili na veću zdjelu, pa ih preliti ili ih odmah staviti na desertne tanjure, pa ih na tanjurima preliti vinskim želeom.

Jabuke s maslacem

SIROVINE:
4 jabuke, 40 g maslaca, šećer, voda.

POSTUPAK:
Posebnim nožem jabukama oprezno odstraniti sredinu. Oprati ih i poslagati u vatrostalnu zdjelu namazanu maslacem. Otvor svake jabuke (kroz koji su izvađeni sjemenke i sredina) ispuniti komadićem maslaca, zatim ih posuti s mnogo šećera i politi vodom. Peći ih u pećnici oko 30 do 40 minuta.

Jabuke s tučenim vrhnjem

SIROVINE:
1 kg jabuka, šećer, voda, čaša slatkog tučenog vrhnja.

POSTUPAK:
Oljuštiti jabuke i posebnim nožem im odstraniti sredinu, ali tako da jabuke ostanu cijele. Staviti ih u duguljastu vatrostalnu posudu, posuti s dosta šećera i s malo vode, pa ih peći u vrućoj pećnici. Kad su pečene, odnosno kad požute i omekšaju izvaditi ih i ukrasiti slatkim tučenim vrhnjem. Uslužiti tople ili hladne.

Jagode a la Romanoff

POSTUPAK:
Promiješati jagode, vino i šećer, u to naribati malo kore od naranče i dodati narančin sok. Mješavinom napuniti 4 čaše (kaleža), dodati tučeno vrhnje i posuti vanili-šećerom.

SIROVINE:
1/2 kg jagoda, 2 naranče, 4 žlice crna vina ili prošeka, 4 žlice kristalnog šećera, 1/4 l slatkog vrhnja, 2 žlice vanili-šećera.

Krema od šumskih jagoda

POSTUPAK:
Jagode namočiti u likeru i u narančinu soku. U jednoj zdjeli miješati 4 žumanjka sa 150 g šećera. Naliti 1 1/2 dcl bijela vina i 1/2 dcl soka od naranče. Sve uliti u zdjelu, pa ovu staviti u veću posudu s kipućom vodom i smjesu kuhati na pari, neprekidno miješajući. Kremu ohladiti, pa joj dodati snijeg od 4 bjelanjka. Tom kremom preliti jagode i ukrasiti s pokojom jagodom. Staviti u hladnjak i uslužiti hladno.

SIROVINE:
750 g šumskih jagoda, mala čaša maraskina, sok od naranče, 4 jaja, 150 g šećera, 1 1/2 dcl bijela vina, 1/2 dcl soka od naranče.

Jagode s malinama

POSTUPAK:
Protisnuti jagode kroz muslinsku krpu i dobijenu kašu staviti u hladnjak. Zatim protisnuti i zrele maline. Dodati im kristalni šećer i žličicu limunova soka. Tu smjesu staviti u hladnjak, da se toliko zaledi da bi izgledala kao gusti umak. Zaleđenu kašu od jagoda preliti umakom od malina. Odozgo ukrasiti s nekoliko oljuštenih badema.

SIROVINE:
500 g velikih jagoda, 250 g malina, 150 g šećera kristala, 1 limun, nekoliko badema.

Jogurt s jagodama

POSTUPAK:
Promiješati 1/2 l jogurta sa 250 g zgnječenih jagoda, sa sokom od 1/2 limuna i sa šećerom po ukusu. Staviti smjesu u zdjelicu, pa u hladnjak. Poslužiti jogurt ukrašen jagodama prethodno namočenim u kiršu i u šećeru.

SIROVINE:
1/2 l jogurta, 250 g jagoda, sok od 1/2 limuna, šećer, kirš.

Desert od kestena

POSTUPAK:
Ljusku kestena zarezati na nekoliko mjesta pa ih peći 30 minuta na blagoj vatri. Zatim ih ohladiti, oljuštiti i samljeti. U mljevene kestene staviti malo šećera, pa ih opet staviti da se ohlade. Vrhnje zašećeriti po volji i dodati vanilije. U kestenje umiješati umućen maslac, sve dobro promiješati i uslužiti s tučenim slatkim vrhnjem.

SIROVINE:
1/2 kg kestenja, kristalni šećer, 1 šalica tučenog slatkog vrhnja, malo vanilije, 100 g maslaca.

Jesenski kolač od kestenja

SIROVINE:
200 g pirea od kestena, 2 cijela jaja, 100 g brašna, 100 g šećera, 2 žlice ruma, malo soli, 1 žlica kvasca, 100 g maslaca, vanilija.

POSTUPAK:
Miješati jaja, šećer, rum i malo soli, zatim dodati brašno i kvasac. Miješati dok se dobije jednolično tijesto. Posebno miješati 100 g omekšalog maslaca sa 200 g kestenovog pirea, s vanilijom. Tu smjesu izmiješati s prethodnom. Usuti sve u malo namazan kalup, pa peći u umjereno zagrijanoj pećnici 40 minuta. Izvaditi toplo, ali uslužiti hladno.

Pire od kestenja

SIROVINE:
1 kg oguljenih kestena, 1/2 šalice mlijeka, malo vanilije, 5 žlica šećera u prahu, 1 šalica tučenog slatkog vrhnja.

POSTUPAK:
Kestenje kuhati 15 minuta u vodi, ocijediti i skinuti im svijetlosmeđu kožicu. Poslije toga pomiješati kestenje, mlijeko i vaniliju i to lagano kuhati sve dok kesteni omekšaju. Tada od njih načiniti pire i posuti šećerom. Sve to staviti na vatru i miješati dok se šećer rastopi, a onda ostaviti da se ohladi. Dobijeni pire protisnuti kroz cjedilo na pladanj i oblikovati kupolu, koju valja preliti tučenim slatkim vrhnjem.

Crne kruške

SIROVINE:
4 kruške, 1 šalica vode, 40 g šećera, 100 g čokolade, komadić maslaca.

POSTUPAK:
Kruške oljuštiti i ostaviti ih cijele skupa s peteljkom. Kuhati ih 30 minuta na laganoj vatri u 1 šalici vode u koju je dodan šećer. Kuhane kruške izvaditi i uspravno poslagati u zdjelu za kompot. Sirup u kojem su kruške kuhane staviti da i dalje vri dok se zgusne, zatim mu dodati čokoladu i maslac. Tim preljevom preliti kruške. Uslužiti hladno!

Kruške na kanadski način

SIROVINE:
4 kruške, 50 g šećera, 20 g brašna, 1/4 žlice soli, 40 g nasjeckanih lješnjaka, 200 g slatkog vrhnja, 100 g maslaca.

POSTUPAK:
Oguliti kruške, razrezati ih napola i izvaditi im sjemenke. Polovine krušaka složiti na vatrostalni pladanj namazan maslacem. Maslac miješati dok postane pjenast i gladak, dodati 8 g šećera, brašno, sol i lješnjake. Tom kremom namazati kruške i staviti ih da se peku u umjereno zagrijanoj pećnici oko 30 minuta. Uslužiti tople ili hladne sa slatkim tučenim vrhnjem.

Kruške s jabukama i rumom

POSTUPAK:
Kruške oguliti, izvaditi im sjemenke, jabuke razrezati na komade i kuhati ih sa 50 g šećera. Dodati lješnjake i sve protisnuti. Kruške ostaviti cijele s peteljkama i skuhati ih u vinu sa 200 g šećera i sa cimetom. Kuhane jabuke staviti na pladanj i odozgo poslagati ocijeđene kruške. Sirup dalje kuhati da se zgusne. Dodati mu čašu prethodno zagrijanog ruma. Tom toplom tekućinom preliti kruške, zapaliti i uslužiti.

SIROVINE:
4 velike kruške,
400 g jabuka, 50 g šećera,
nekoliko lješnjaka,
5 dcl crna vina,
još 200 g šećera,
1 čaša ruma,
cimet (u štapiću).

Kruške u čokoladi

POSTUPAK:
Odabrati manje kruške. Oguliti ih i cijele skuhati sa šećerom i sa čašom vode. Kad su mekane, uspravno ih poslagati u dublju zdjelu.
Krema: razmutiti kakao u soku u kojem su se kuhale kruške. Izmiješati brašno s hladnim mlijekom, pa pomiješati te dvije smjese, staviti ih na blagu vatru i miješati sve dok masa zavri. Ukloniti s vatre, dodati tučeni žumanjak i maslac, pa sve promiješati i izliti na kruške.

SIROVINE:
1 kg krušaka, 10 g šećera,
50 g kakaa, 1 žlica brašna,
1 žumanjak,
30 g maslaca,
1 čaša mlijeka.

Nadjeveni limuni

POSTUPAK:
Limune razrezati na polovine. Malom oštrom žličicom izvaditi im sredinu. Ocijediti i u nju dodati tučeno vrhnje i šećer, pa tim nadjevom nadjenuti limune.

SIROVINE:
4 limuna,
500 g slatkog vrhnja,
6 žlica šećera kristala.

Krema od malina

POSTUPAK:
Uzavreti mlijeko sa šećerom i vanilijom (vaniliju razrezati po duljini). U posudi tući 4 žumanjka i malo-pomalo, uvijek miješajući ulijevati veoma toplo mlijeko. Smjesu kuhati dok se zgusne i neprekidno miješati (vatra mora biti nešto slabija, jer smjesa ne smije uzavreti). Sve ohladiti, pa zatim staviti u hladnjak. Nakon 1 sata izvaditi smrznutu smjesu, staviti je u zdjelu i tući vilicom. Opet staviti u hladnjak, pa prethodni postupak još jednom ponoviti. Na dno svake čaše ili zdjelice staviti sladoled od vanilije, zatim piramidu od malina, 1 žlicu želea od ribiza i na kraju posuti bademima.

SIROVINE:
500 g malina,
1/2 l mlijeka, 4 jaja,
1 štapić vanilije,
150 g šećera,
30 g oljuštenih i prženih badema, 1/2 lončića želea od ribiza.

Maline »Diplomat«

SIROVINE:
500 g malina,
36 piškota, 1 čaša vode,
1/2 čaše kirša,
100 g šećera.

POSTUPAK:
Biskvite ovlažiti mješavinom 1 čaše vode i 1/2 čaše kirša, pa njima obložiti kalup. Na to staviti 250 g malina u sirupu, 40 g šećera, a iznad njih sloj biskvita, zatim 250 g malina, šećer. Prekriti opet biskvitom. Kalup pokriti tanjurom odgovarajuće veličine i odozgo staviti jaki uteg. Držati na hladnom sve do drugog dana.

Žele od malina

SIROVINE:
750 g malina, 150 g šećera, 1/2 limuna, 25 g želatine u prahu otopljene u toploj vodi, malo maslaca; engleska krema s mirisom kirša: 1/2 l mlijeka, 4 žumanjka, 60 g šećera, 2 žlice kirša.

POSTUPAK:
Maline zdrobiti i procijediti ih kroz muslinsku tkaninu Tako dobijenu kašu izmjeriti i na svakih 1/2 l dodati 250 g šećera, otopljenog u čaši vode. Dodati sok od pola limuna i želatinu, rastopljenu u vodi, pa staviti da se sve zagrije i da zavri na laganoj vatri. Obavezno je neprestano miješati. Pošto zavri, odstraniti s vatre, uliti u namazan kalup i staviti u hladnjak. Iz kalupa istresti prije usluživanja i preliti hladnom engleskom kremom. Uz žele od malina uslužiti biskvitne štapiće.

Punjena lubenica

SIROVINE:
1 mala lubenica,
3 breskve, 1 jabuka,
2 kruške, 1 grozd crnog grožđa, 100 g oraha,
šećer u prahu prema ukusu, 1 dcl maraskina.

POSTUPAK:
Lubenicu razrezati napola, očistiti je od koštica i žličicom izvaditi crveni dio. Zatim koru na dnu malo odrezati, da može stajati poput zdjelice. U posebnoj zdjeli pomiješati oprano, očišćeno i na kockice narezano voće, dodati narezanu lubenicu, šećer i maraskino. Staviti na hladno mjesto 1 sat. Prije usluživanja voćnu salatu staviti u »zdjelicu« od lubenice.

Pjena od marelica

SIROVINE:
1/2 kg marelica,
70 g šećera,
sok od 1/2 limuna,
200 g tučenog slatkog vrhnja.

POSTUPAK:
Marelice oguliti i izvaditi im koštice. Narezati ih na male komade i kuhati 10—15 minuta na vatri, a zatim protisnuti. U taj pire dodati šećer i limunov sok, ponovno kuhati nepokriveno dok smjesa postane dovoljno gusta. Ohlađeno staviti u hladnjak. Prije usluživanja pomiješati s tučenim slatkim vrhnjem.

Marelice sa crnim ribizom

POSTUPAK:
Lijepe marelice oprati i raspoloviti. Razbiti nekoliko koštica i izvaditi im sjemenke. Skuhati sirup, dodati oguljene sjemenke, pa kuhati 10 minuta. Dodati marelice, kuhati samo 5 minuta, pa ih ocijediti. U posebnoj posudi staviti ribiz na vatru da popuca, zatim ga presipati na cjedilo ili na sito i pustiti da ispusti sok. Nije potrebno tiskati ga. U sok od crnog ribiza dodati 100 g šećera i 2 žlice rakije. Miješati dok se šećer rastopi. U zdjelu staviti marelice, preliti sokom od crnog ribiza i dobro rashladiti prije usluživanja.

SIROVINE:
1 kg marelica,
1 čaša očišćenog crnog ribiza,
100 g šećera,
malo rakije,
sirup od 100 g šećera i 1/2 čaše vode.

Nadjevene naranče

POSTUPAK:
Narančama odrezati gornji dio, a zatim nožićem pažljivo izdupsti sredinu naranče. Razrezati je na sitne komadiće i te komadiće močiti u likeru 2 sata. Nakon toga napuniti naranče tim nadjevom i svakoj navrh staviti polovinu kruške. Ukrasiti slatkim tučenim vrhnjem i trešnjama iz kompota.

SIROVINE:
4 velike naranče, 1 vinska čaša likera (maraskino ili nešto slično), 2 kruške iz kompota (ili svježe, oljuštene i malo prokuhane u vodi ili šećeru), 50 g slatkog tučenog vrhnja, 30 g šećera u prahu, trešnje iz kompota.

Punjene naranče

POSTUPAK:
Naranče razrezati napola, izvaditi im sredinu, a polovine kora sačuvati. Staviti na vatru 50 g maslaca i čvrsto miješajući dodati škrob, doliti 1 dcl narančina soka, pa nakon toga ukloniti s vatre. Dodati 100 g šećera, 20 g maslaca, koru od jedne naranče, 2 žumanjka, snijeg od 2 bjelanjka. Kore od naranče nadjenuti tim nadjevom i staviti ih na 20 minuta u pećnicu.

SIROVINE:
Naranče, 30 g maslaca,
20 g škrobnog brašna,
1 dcl narančina soka,
100 g šećera,
20 g maslaca,
kora jedne naranče,
2 jaja.

Sir s jagodama

POSTUPAK:
Izmiješati sir sa šećerom i jagodama, zdrobljenim u kašu. Prema volji dodati malo maraskina. Usuti smjesu u 4 čaše i ohladiti. Neposredno pred usluživanje ukrasiti biskvitnim štapićima i cijelim jagodama.

SIROVINE:
200 g svježeg kravljeg nemasnog sira, 50 g šećera,
200 g jagoda,
1 žlica maraskina.

Sir s trešnjama

SIROVINE:
200 g svježeg kravljeg sira, 3 žlice vrhnja, malo mlijeka, malo šećera u prahu, 4 žlice zdrobljenih trešanja.

POSTUPAK:
Izmiješati zdrobljene trešnje sa sirom i s vrhnjem. Usuti u zdjelu i ostaviti da se nekoliko sati hlade u hladnjaku.

Desert od smokava

SIROVINE:
Pola kg sušenih smokava, 1/2 l bijela vina, 4 kocke šećera, sok od 2 limuna, 4 žlice vinjaka, 6 lista bijele želatine i 200 g slatkog vrhnja.

POSTUPAK:
Smokve dan prije namočiti u hladnu vodu. Sutradan ih pola sata kuhati da postanu mekane. Ohlađene smokve narezati na male kocke. U loncu zagrijati vino, vinjak, šećer i limunov sok. Želatinu preliti hladnom vodom i ostaviti 5 minuta da nabubri, pa je zatim staviti u vino uz neprekidno miješanje. Poslije toga pričekati da se tekućina ohladi, pa dodati smokve. Masu promiješati i napuniti ohlađene čaše (kaleže), pa ukrasiti tučenim vrhnjem.

Kompot od suhih smokava

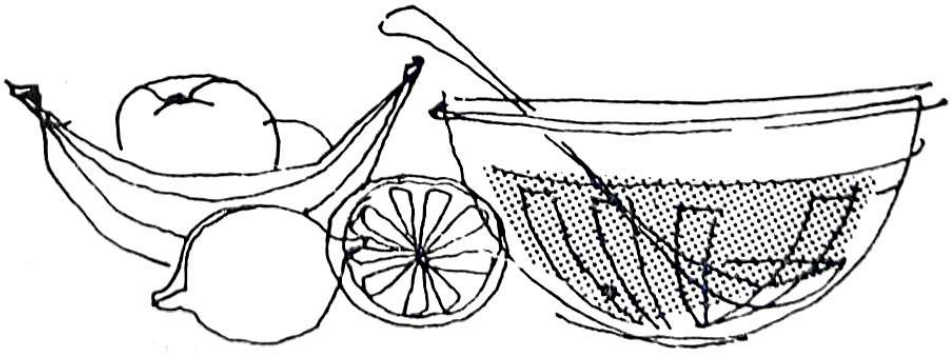
SIROVINE:
400 g suhih smokava, 130 g meda, kora od 1 limuna, 1 limun.

POSTUPAK:
Suhe smokve cijelu noć močiti u mlakoj vodi. Dodati im med i lagano ih kuhati. Dodati im zatim limunovu koru i još 1 sat kuhati. Ohlađeno uliti u staklenu zdjelu za kompot. Ukrasiti kriškama limuna.

Šljive na francuski način

SIROVINE:
500 g šljiva, 50 g brašna, 100 g šećera, 4 jaja, 1 čaša mlijeka, 25 g maslaca.

POSTUPAK:
Plitki kalup ili vatrostalnu posudu obilno namazati maslacem, a dno prekriti šljivama bez koštica. Miješati šećer, brašno, jaja i mlijeko. Tom smjesom preliti šljive. Peći sve oko 20 minuta i uslužiti toplo ili hladno.



Što valja znati o voćnoj salati

Voćna se salata uslužuje za desert, a može se praviti u svako godišnje doba. Bitno je uzeti oko 3/4 mase svježeg voća, a 1/4 konzerviranog voća. Bolje voćnu salatu napraviti 2 dana prije, pa je dobro ohladiti u hladnjaku. Za voćnu salatu se uzimaju: kiselkaste jabuke, čvrste kruške, čvrste banane, naranče, mandarinke, ananas, breskve, dinje i u maloj količini grejp. Voće mora biti dobro očišćeno, bez koštica, narezano na ploške. Okus salate poboljšava se s malo maraskino likera. Voćna se salata garnira grožđem, orasima ili jagodama.

Ananas »Majorca«

SIROVINE:
1 ananas, 200 g ukuhanih trešanja bez koštica, 200 g smrznutih jagoda, sok od 1 limuna, šećer, čašica maraskina, tučeno slatko vrhnje.

POSTUPAK:
Ananasu odrezati vrh i izvaditi mu unutrašnjost, razrezati je na kriškice, ali odstraniti središnji drvenasti dio. Jagode i trešnje staviti u maraskino i u limunov sok i dodati šećer prema ukusu. Močiti oko 1 sat, pa sve voće pomiješati. Ovom »salatom« napuniti ananas. Držati ga u hladnjaku sve do usluživanja. Ukrasiti slatkim, zašećerenim tučenim vrhnjem.

Salata od ananasa s kiršom

SIROVINE:
4 naranče, 1 banana, 1 limenka ananasa, trešnje iz kompota (oko 100 g), 50 g šećera u prahu, 2 čašice kirša.

POSTUPAK:
Naranče oguliti i razrezati ih na kriške i izvaditi im koštice. Bananu također oguliti i narezati na kolutiće. U staklenoj zdjeli za kompot složiti red kriški naranče, red banane i red ananasa, posuti svaki red šećerom u prahu i zalijevati sirupom od ananasa i kiršom. Završiti redom ananasa, pa ukrasiti trešnjama iz kompota. Prije usluživanja salatu držati u hladnjaku bar 1 sat.

Voćna salata

SIROVINE:
2—3 breskve, 1 kruška, 2 marelice, 2—3 šljive, limunov sok, šećer po ukusu, rum ili liker po ukusu, tučeno slatko vrhnje.

POSTUPAK:
Voćna se salata može prigotoviti od svježeg voća ili od onog iz kompota. Spomenuti su sastojci predviđeni svježi. Sve voće oprati, oguliti, očistiti od koštica i narezati na tanke listiće ili kockice. Posuti šećerom i ostaviti da stoji neko vrijeme, dok ispusti sok. Zatim zaliti rumom ili likerom, promiješati, kušati da li je dovoljno slatko, pa po želji ukrasiti tučenim vrhnjem.
Sastojci se mogu kombinirati prema sezoni voća ili prema ukusu. Zimi će ponajprije doći u obzir južno voće i razni kompoti, ili duboko smrznuto voće. U salatu se mogu dodati grubo nasjeckani orasi ili bademi. Ljeti će osobito prijati prethodno dobro rashlađena voćna salata. Umjesto ruma ili likera može se upotrijebiti i vino.
Takve su voćne salate osobito dobre kombinirane sa sladoledom, s kremom ili keksima (1 red keksa ili kreme, 1 red voćne salate, na vrhu keksi ili krema, ukrašeno tučenim vrhnjem).

Zaleđeni ananas

SIROVINE:
1 velika konzerva ananasa u kolutima, 1 mala konzerva kockica ananasa, 2—3 žlice šećera u prahu, 2—3 žlice kirša ili ruma.

POSTUPAK:
Otvoriti veliku konzervu ananasa s kolutima i malu s kockicama. Sitne kockice još više usitniti. Pomiješati ih sa sokom, prema ukusu zašećeriti sa 2 ili 3 žlice šećera u prahu. Dodati 2 ili 3 žlice kirša ili ruma, pa izmiješati. Tu smjesu uliti u zdjelu za kompot. Ukrasiti je kolutićima ananasa. Držati 2 ili 3 sata u hladnjaku i uslužiti hladno.

Breskve u sladoledu

SIROVINE:
4 breskve, 3 dcl soka od breskvi, 500 g sladoleda od vanilije, 100 g tučenog slatkog vrhnja, 2 žličice šećera u prahu, šaka oguljenih i nasjeckanih badema.

POSTUPAK:
Breskve zaroniti najprije u kipuću, a zatim u hladnu vodu, pa ih oguliti i prepoloviti. Izvaditi košticu i pošećeriti. Sok od breskvi pomiješati sa sladoledom. Sve promiješati i staviti u čaše, a navrh tučeno vrhnje pomiješano bademima.

Brazilski kup

SIROVINE:
250 g čokolade, 1 l sladoleda od kave, 30 g maslaca, šalica kave, 2 žličice šećera i malo tučenog slatkog vrhnja.

POSTUPAK:
Na pari rastopiti čokoladu s maslacem. Dodavati zatim kap po kap toplu crnu kavu i neprestano miješati, pa ohladiti. U svaku čašu staviti žličicu čokoladne kreme, žličicu sladoleda, zatim žličicu kreme, pa opet žličicu sladoleda. Ukrasiti tučenim vrhnjem i sve staviti u hladnjak.

Kup »Duga«

SIROVINE:
4 breskve, 6 kajsija, 2 jabuke, 250 g malina, 100 g šećera, 1/2 l sladoleda od vanilije, 200 g želea od malina, 100 g tučenog slatkog vrhnja.

POSTUPAK:
Breskve zaroniti u kipuću, a zatim u hladnu vodu da se lakše ogule. Zatim ih razrezati napola i izvaditi im koštice. Jabuke oguliti i narezati na komadiće. Kajsije oprati, izvaditi im koštice i kuhati ih sa 100 g šećera, nekoliko žličica vode i — ako se želi — s nekim mirisom. Kad se kajsije ohlade, maline oprati u cjediljci pod slabim mlazom vode i ostaviti da se ocijede. Sve voće pomiješati kao za voćnu salatu. Nekoliko lijepih malina ostaviti za ukras. Prirediti određeni broj čaša i staviti ih u hladnjak da se dobro ohlade, a voćnu salatu i tučeno vrhnje također staviti u hladnjak. Uslužiti ovako: na dno svake čaše staviti malo želatine od malina, (može poslužiti i pekmez od malina, od ribiza ili od nekog drugog mirisavog voća), zatim voće, pa sladoled, a navrh tučeno vrhnje. Svaku čašu ukrasiti malinom i odmah uslužiti.

Jubilarne trešnje

POSTUPAK:
Trešnjama izvaditi koštice, staviti ih u jednu posudu i pomiješati sa šećerom, pa pokriti. Neka vriju 10 minuta na umjerenoj vatri, a onda ih procijediti. Staviti sok da se zagrije u jednoj zdjeli. Otopiti škrob u žličici hladne vode i uliti u zdjelu sa sokom. Snažno miješati na vatri sve dok zavri, a onda staviti i trešnje. Prije služenja taj kompot lagano zagrijati i njime preliti sladoled koji se uslužuje na pladnju. Sve navlažiti i mlakim vinjakom.

SIROVINE:
1 kg sladoleda od vanilije,
1 kg crvenih trešanja,
50 g šećera u prahu,
1 žličica škroba,
1 dcl vinjaka.

Kup od banana i šljiva

POSTUPAK:
Opranim šljivama izvaditi koštice i 10 minuta ih kuhati sa šećerom i s malo vode, pa ih ohladiti. Banane oguliti, pa četiri razrezati na kolutiće, a 4 po duljini. Preliti ih limunovim sokom da ne potamne. U svaku čašu staviti najprije dugačak odrezak banane, zatim sladoled, šljive, kolutiće banana i listiće metvice.

SIROVINE:
8 banana, 1/2 kg šljiva,
1/2 l sladoleda od ananasa,
50 g šećera, 2 limuna,
nekoliko listića metvice
za ukras.

Kup s jagodama

POSTUPAK:
U staklenu posudu staviti očišćene i oprane jagode (nekoliko najljepših ostaviti za ukras), preliti ih kiršom i ostaviti da stoje. U međuvremenu istući slatko vrhnje sa šećerom. Sve sastojke staviti u hladnjak da se dobro rashlade. Zatim na pladanj metnuti najprije sladoled, zatim jagode s kiršom, sve prekriti tučenim vrhnjem, pa ukrasiti jagodama, a okolo poslagati kockice ananasa.

SIROVINE:
1 omot sladoleda od vanilije, 1/2 kg jagoda, 1 mala konzerva ananasa u komadićima, 1/2 l slatkog vrhnja, 2 omota šećera s mirisom vanilije,
2 čašice kirša.

Sladoled od dinja

POSTUPAK:
Razrezati dinju i žličicom vaditi »žličnjake«. Staviti ih u posudu, zašećeriti, zaliti likerom i ostaviti da stoje. U hladne zdjelice stavljati sladoled, komadiće dinje, pa tučeno slatko vrhnje. Ukrasiti ribizom.

SIROVINE:
1/2 l sladoleda od vanilije,
1 mala dinja, 1/4 kg šećera u prahu, 1 dcl maraskina, 2 dcl tučenog slatkog vrhnja,
malo ribiza.

Pjena od jagoda i naranče

POSTUPAK:
Očistiti i oprati jagode, pa ih protisnuti. Staviti ih u miješalicu, dodati sok od naranče i sladoled i miješati sve dotle dok se dobije gusta jednolična pjena. Uslužiti odmah.

SIROVINE:
1/2 kg veoma zrelih jagoda, 1 naranča,
1 omot sladoleda.

Proljetni kup s trešnjama

SIROVINE:
1/4 kg trešanja očišćenih,
5 žumanjaka, 1 bjelanjak,
5 žličica šećera,
1/2 l slatkog vrhnja,
korica od limuna,
malo lješnjaka i badema.

POSTUPAK:
Žutanjke dugo miješati sa šećerom, pa dodati snijeg od bjelanjka i tučeno slatko vrhnje, a zatim i ribanu koricu od limuna. U dno limene posude za sladoled staviti grubo narezane bademe i lješnjake i na četvrtine razrezane trešnje bez koštica. Ostaviti u najhladnijem dijelu hladnjaka nekoliko sati da se sve dobro stvrdne. Prije usluživanja kalup staviti načas u toplu vodu, da sladoled lakše sklizne iz posude.

Sladoled od čokolade

SIROVINE:
1/2 l mlijeka,
50 g kakaa ili čokolade,
malo vanilije,
2 žumanjka,
150 g šećera.

POSTUPAK:
Zakuhati mlijeko. U drugoj zdjeli s malo mlijeka razmutiti kakao i rastopiti čokoladu, dodati vaniliju i sve uliti u kipuće mlijeko. Promiješati i ostaviti da počiva pola sata. U međuvremenu u jednoj zdjeli umutiti žumanjke sa šećerom, pa kad krema bude glatka, polako dodati tekuću čokoladu, miješajući sve dok se dobro spoji s jajima. Zatim staviti zdjelu na vatru neprestano miješati dok zavri. Filtrirati i pustiti da se rashladi, pa uliti u posudu za led i staviti u najhladniji dio hladnjaka.

Sladoled od duda

SIROVINE:
600 g duda,
350 g šećera,
3 dcl vode,
2 limuna.

POSTUPAK:
Dobro očišćen dud protisnuti kroz sito. U jednu zdjelu staviti šećer i vodu, pa pustiti da vri nekoliko minuta. Sirup ukloniti s vatre i ostaviti da se ohladi. Dudovu soku dodati limunov sok i sirup dobro promiješati, pa ostaviti da nekoliko minuta stoji. Zatim uliti u posudu za led i staviti u najhladniji dio hladnjaka.

Sladoled od jagoda

SIROVINE:
250 g jagoda,
1/4 limuna,
300 g slatkog vrhnja,
100 g šećera.

POSTUPAK:
Očistiti i oprati jagode. Izvagati 250 g voća i protisnuti ga. U tu kašu dodati sok od četvrt limuna. U posebnoj posudi tući 300 g slatkog vrhnja i 100 g šećera, pa kad se dobije čvrsta smjesa dodati kašu od jagoda. Mješavinu staviti u limenu posudu, pa u najhladniji dio hladnjaka. Posebno istući ostatak slatkog vrhnja i šećera. Uslužiti ovako: na dno staviti sladoled, prekriti tučenim slatkim vrhnjem i ukrasiti preostalim jagodama razrezanim napola. Dok se sladoled smrzava, staviti i jagode i slatko vrhnje u hladnjak da se dobro rashladi.

Sladoled od malina

POSTUPAK:
Maline staviti u cjediljku ili u rešeto, pa ih pažljivo oprati pod umjerenim mlazom tekuće vode (da se ne oštete). Dobro ih ocijediti. Istući slatko vrhnje sa šećerom (prethodno šećer prosijati da bude bez grudica). Maline protisnuti, dobijenu kašu pomiješati s tučenim slatkim vrhnjem, dodati limunov sok i sve dobro promiješati. Dio tučenog slatkog vrhnja spremiti za ukras. Neka stoji pola sata, zatim staviti u hladnjak da se stvrdne. Ukrasiti slatkim vrhnjem i uslužiti s keksima ili s piškotama.

SIROVINE:
1/2 kg malina,
1/2 kg šećera u prahu,
1/2 l slatkog vrhnja,
1 žličica limunova soka.

Sladoled od lješnjaka s voćem

POSTUPAK:
Lješnjake staviti na ploču štednjaka ili u tavicu da se malo isprže, pa će im odmah popucati i otpasti i tanka opna. Zatim ih na dasci sitno nasjeckati. U zdjelu od litre (najmanje), uliti mlijeko, dodati šećer, vaniliju i malo soli. U međuvremenu u drugoj zdjeli istući žumanjke, dodati lješnjake, pa polako dodavati vruće mlijeko. Sve opet staviti na vatru i pustiti da se 2 do 3 minute zagrije, uz snažno miješanje. Kad se ohladi, uliti u posudu za led i staviti u najhladniji dio hladnjaka. Voće usitniti, pa kad je sladoled dovoljno hladan, staviti ga iznad voća.

SIROVINE:
150 g šećera,
80 g očišćenih lješnjaka,
5 žutanjaka,
1/2 l mlijeka,
štapić vanilije, malo soli;
miješano voće:
1 ananas (svježi),
2 naranče, 1 jabuka,
2 kajsije, višnje,
50 g šećera,
1/2 čaše kirša.

Sladoled od kave

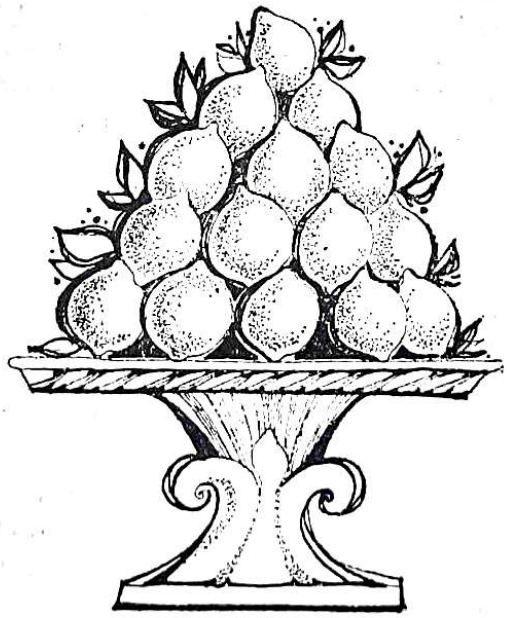
POSTUPAK:
Pripremiti jaku kavu i skuhati mlijeko. U međuvremenu umutiti žumanjke sa šećerom, pa uz neprestano miješanje dodavati polako kavu i kipuće mlijeko, tako da se dobije ujednačena smjesa. Zdjelu staviti na vatru, pa kad krema zavri, odmah je ukloniti i pustiti da se rashladi. Zatim uliti u posudu za led i staviti u najhladniji dio hladnjaka.

SIROVINE:
1/2 l jake crne kave,
1/2 l mlijeka,
7 žumanjaka,
300 g šećera.

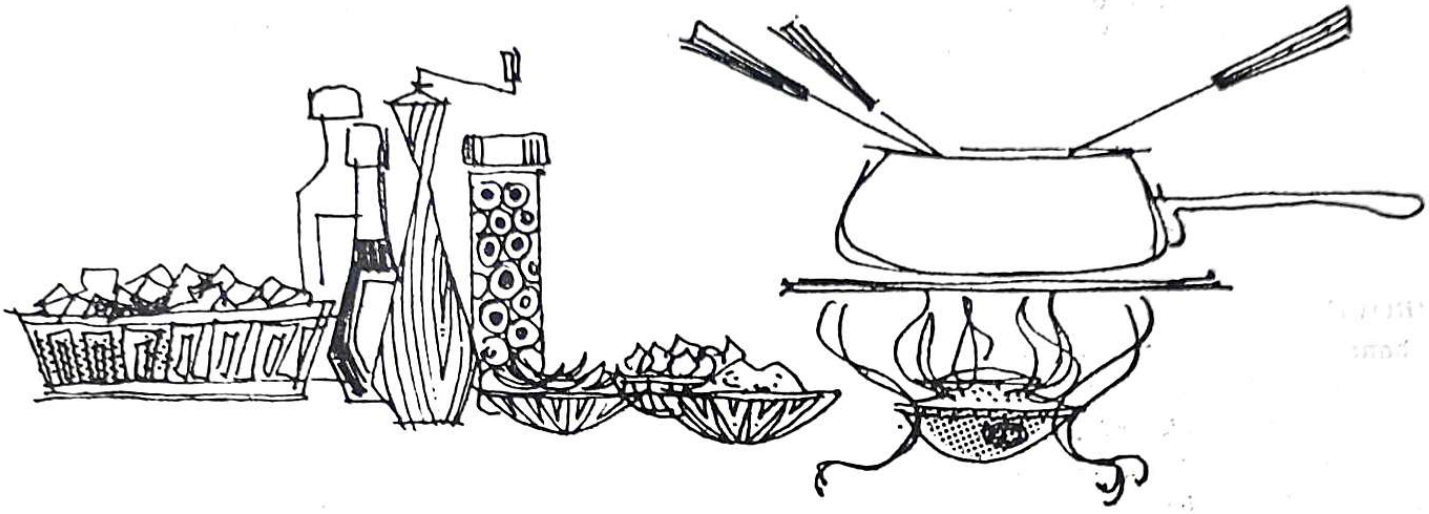
Vinski sladoled s preljevom

POSTUPAK:
U zdjeli izmiješati jaja sa šećerom, mlijeko prokuhati i mlako dolijevati malo-pomalo u jaja, pri tome stalno miješajući. Kad se smjesa posve ohladi, dodati vino, pa sve preliti u posudu za sladoled i staviti u hladnjak. U međuvremenu pripremiti kremu: od mlijeka i kakaa skuhati kakao, maidinu razmutiti s kakaom, pa je dodati u tekućinu. Dodati ostale sastojke i kuhati dok se zgusne. Staviti na hladno. Sladoled uslužiti s tim preljevom.

SIROVINE:
150 g šećera, 2 jaja, 2 dcl mlijeka, 2 dcl kvalitetnog vina; za kremu: 50 g kakaa, 100 g šećera, 1 žličica rastopljenog maslaca, 1 žličica škrobnog brašna (Maidine), 1/4 l mlijeka, 1/2 omota šećera s mirisom vanilije.



Flambiranje jela



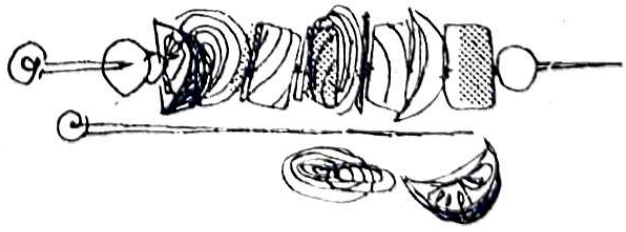
Flambirana su jela veoma efektna, jer se pripremaju na stolu pred gostima. Osnovno je da se jelo prelije nekim alkoholnim pićem npr. vinjakom, francuskim konjakom, nekim likerom kao maraskinom ili drugim, možda votkom ili džinom. Na stolu se to alkoholno piće upali i alkohol gori nemirnim, lijepim plavkastim plamenom.

Flambirati se mogu razne vrste mesa, neka slatka jela bez voća, jela s voćem ili samo voće.

Što se tiče flambiranih mesnih jela potrebno je spomenuti da su ta jela već u kuhinji prigotovljena, a da se kod stola samo dovršavaju. Zapravo se uz meso kod stola prigotavlja umak. Od mesnih se jela flambira govedina, osobito šatobrijan, zatim se flambiraju goveđi medaljoni i drugi dijelovi pisane goveđe pečenice. Isto se tako može flambirati i divljač (srnetina, šljuka, jarebica i drugo).

Od slatkih se jela flambiraju uglavnom palačinke s raznim nadjevima i s umakom.

Flambiranje voća je veoma jednostavno i brzo. Za to je potrebno voće npr. banane, kajsije, ananas, kruške, trešnje, ili neko drugo, zatim šećer u kristalu koji valja popržiti, maslac koji se otapa, dodaci za poboljšavanje teka kao što su sok od naranče, sok od limuna, cimet u prahu i drugo i na kraju neko alkoholno piće. Od alkoholnih pića osobito se cijene likeri i to naš maraskino i inozemni originalni likeri cointreau, grand-manier, curacao, Osim toga se upotrebljava uz liker vinjak ili originalni konjak, zatim rakija od višanja i od kajsija.



Flambirani ananas

SIROVINE:
1 omot sladoleda od vanilije, 12 kolutova konzerviranog ananasa, 2,5 dcl ruma, 250 g šećera u prahu, 250 g ušećerenog voća, 50 g maslaca.

POSTUPAK:
Plitki vatrostalni pladanj namazati maslacem i na njemu rasporediti kolutove ananasa. Nasuti šećer u prahu i sve staviti na alkoholni grijač. Kad se ananas dobro zagrije uliti rum i zapaliti. Ananas uslužiti veoma topao skupa sa sladoledom prethodno ukrašenim zašećerenim voćem.

Flambirane banane

SIROVINE:
4 banane, sok od 1 naranče, 50 g šećera, 40 g maslaca, 100 g čokolade, 2 žlice slatka vrhnja, cimet u prahu, malo prženih mandula, 1 dcl kirša ili vinjaka i 1 dcl maraskina.

POSTUPAK:
Slabo karamelizirati šećer u tavi i dodati maslac. Kad se maslac rastopi i promiješa sa šećerom, dodati uzduž raspolovljene banane i ispržiti ih s obje strane. Dodati spomenuta pića, malo promiješati i zapaliti alkohol. Plamen ugasiti poklopcem. Prije rastopiti čokoladu u toploj vodi, dodati slatko vrhnje, dobro promiješati i tim umakom preliti flambirane banane. Na kraju posuti sve nasjeckanim mandulama.

Flambirane breskve

SIROVINE:
4 breskve,
30 g maslaca,
8 kocka šećera namočenih u sok od limuna i od naranača,
0,3 dcl vinjaka,
0,5 dcl maraskina.

POSTUPAK:
U tavu staviti maslac, pa kad je rastopljen, dodati šećer — miješati dok se malo karamelizira. Tada dodati raspolovljene breskve, pa ih malo peći s obje strane. Zatim sve preliti vinjakom i likerom i zapaliti. Plamen ugušiti poklopcem. Polovine breskvi staviti na zagrijane tanjure. Umaku dodati nešto soka od breskvi iz konzerve i ukuhati pjenasto. Tim umakom preliti breskve. Uz to se jelo nudi po volji sladoled od vanilije.

Flambirane kruške

SIROVINE:
6 krušaka,
150 g šećera,
1 vrećica vanili-šećera,
3 čaše vode,
100 g grožđica,
1 čaša rama.

POSTUPAK:
Oljuštiti kruške, ostaviti ih cijele i poklopljene ih kuhati na laganoj vatri u zašećerenoj vodi s vanilijom. U međuvremenu u toploj vodi oprati grožđice, ocijediti ih i staviti da se moče u rumu. Kruške poslagati u vatrostalnu zdjelu u kojoj će se i uslužiti. Posuti ih šećerom i vanilijom i staviti 5 minuta u toplu pećnicu. Istodobno zagrijati grožđice i rum. Izvući zdjelu s kruškama iz pećnice, preliti ih rumom i grožđicama, pa zapaliti.

Flambirani omlet od grejpa

POSTUPAK:
Grejp razrezati napola. Oljuštiti i razrezati jednu polovinu na sitne komadiće, namočiti sa 2 žlice ruma u kojem je rastopljena žlica šećera. Drugu polovinu grejpa razrezati na tanke kriške, svaku razrezati napola i namočiti ih u maloj zdjelici s 1/2 žlice ruma i sa žlicom šećera. U maloj posudi zagrijati maslac. Istući jaja za omlet sa svježim vrhnjem i s malo soli. Ispeći na maslacu, zatim prekriti sa prvom polovinom grejpa. Omlet preklopiti. Staviti ga na topli pladanj. Posuti ostatkom šećera. Ukrasiti kriškama grejpa i trešnjama iz kompota. Ostatak ruma zagrijati u maloj posudici i njime preliti omlet. Zapaliti i odmah uslužiti.

SIROVINE:
6 jaja,
1 grejp,
3 žlice šećera u prahu,
8 žlica ruma,
20 g maslaca,
nekoliko trešanja iz kompota.

Flambirane jagode

U tavu se za flambiranje stavi malo maslaca i jagode. Kad se maslac otopi, posuti jagode mekom rakijom, najbolje odgovara rakija od trešanja (Kirsch), ili vinjakom. To zapaliti, pa onda dodati nešto meda i liker od oraha. Uz to se uslužuje sladoled od vanilije.

Flambirana voćna salata

POSTUPAK:
Voće narezati na male ploške. U rastopljen maslac staviti šećer i miješati dok se malo karamelizira. Dodati voće, promiješati i čekati dok se voće dobro ugrije. Doliti maraskino i kirš i zapaliti. Kad alkohol gori nemirnim plavim plamenom, preliti sve slatkim vrhnjem. Uslužuje se s biskvitom.

SIROVINE:
1 kg narezanog voća (jabuke, banane, mandarinke, naranče, suhe šljive i ananas), 30 g maslaca, žlica šećera, 1,5 dcl kirša, 1 dcl maraskina, 3 žlice slatka vrhnja.

Flambirana veprovina

POSTUPAK:
Veprovinu ostaviti jedan dan u vinu u koje su dodati kora, meso i sok od naranče. Drugi dan izvaditi meso, posoliti ga, staviti u lim i na njega staviti maslac. Peći u unaprijed zagrijanoj pećnici i povremeno zalijevati i okretati. U međuvremenu pripremiti umak: na ulje zažutiti brašno i dodati sok u kojem je ležalo meso. Posoliti, popapriti i pirjati 5 minuta uz neprestano miješanje. Kuhane, ali cijele kestene oguliti, ako se ohlade, ugrijati ih u posudi stavljenoj u vruću vodu. Kad je meso pečeno, preliti ga alkoholom, zapaliti i tako plamteće iznijeti na stol. Kestene uslužiti kao prilog.

SIROVINE:
1 kg veprovine od buta,
50 g maslaca,
1 l crna vina,
1 naranča,
3 žlice ulja,
2 žlice brašna,
2 žlice vinjaka,
1 kg kestenja,
sol,
papar.

Dijetalna kuhinja

DIJETALNA HRANA

Hrana je, osim zraka i klime, jedan od najvažnijih faktora prijeko potrebnih za život. Hrana je preduvjet za održavanje života, za razvitak i za rast. Ona djeluje u velikoj mjeri na zdravlje čovjeka, a time i na njegove umne, tjelesne i radne sposobnosti.

Hrana mora odgovarati potrebama ljudskog organizma. To znači da mora sadržavati sve one sastojke koji su potrebni čovjeku i to baš u onom sastavu i omjeru koji najbolje odgovara organizmu.

Nauka o zdravom načinu života i o pravilnoj prehrani ljudi, osobito bolesnika, naziva se dijetetika.

Organizam ne probavlja hranjive sastojke jednako. Tekuću hranu probavlja lakše i brže od krute hrane; biljne namirnice, a i mesne, postaju kuhanjem probavljivije, jer pucanje celuloznih ovojnica omogućuje probavnim sokovima pristup u biljnu stanicu. Kuhane ili pečene škrobne namirnice lako su probavljive.

O trajanju probave ovisi osjećaj sitosti ili gladi. Masnoće povećavaju zasićenost. Sami šećeri brzo utažuju osjećaj gladi, ali osjećaj sitosti je veoma kratka trajanja. Iste količine šećera kombinirane s ostalim sastojcima jednog obroka utječu znatno jače na zasićenost. Zeleno povrće ne utječe na sitost, ali povrće koje sadržava bjelančevine (grah, grašak, leća i soja) daje osjećaj sitosti.

Ima ljudi koji ne podnose izvjesnu hranu. Ta se preosjetljivost na određenu hranu zove digestivna alergija.

Razumnom hranom i načinom života mogu se spriječiti mnoge kasnije neugodnosti. Često su ljudi sami krivi ako obole zbog nerazumne prehrane, to znači ako suviše jedu (a tome su ljudi skloni) ili ako jedu premasno, prepapreno, previše šećera, previše škroba u obliku kruha, tjestenine, slatkih jela od brašna, riže, krumpira itd.

Bolesni ljudi ili oni koji imaju preosjetljiv želudac moraju jesti prema posebnoj dijeti. U slučaju bolesti svakako valja zatražiti upute od liječnika o dijeti. Za osobe koje se tuže da nemaju teka za jelo, potrebno je posebno pažljivo pripremiti jelo. Tu je osobito važno da ti ljudi s jelom dobiju one sastojke, koji izazivaju tek i podražuju rad želuca. Tu po-

sebno valja istaći blagotvorni učinak začinskog povrća (peršun i celer) i voćnih i povrtnih sokova.

Sve više ljudi boluje od želučanih bolesti. Te bolesti mogu biti izazvane različitim razlozima, pa se prema tome ne može dati uputa koje bi bilo opće pravilo za dijetu. U tim se slučajevima moraju zatražiti upute liječnika.

No ipak svaka domaćica se može ravnati prema nekim prokušanim načelima, ako mora kuhati za bolesnike koji imaju bolestan želudac. Evo, radi se o slijedećim načelima:

— Takvim se bolesnicima mora dati samo lako probavljiva hrana.

— Valja izbjegavati jako zagrijanu mast, oštre začine, masno mesno jelo, masna začinjena jela, sočivice i tamnu zapršku.

— Izbjegavati veoma vruća jela, ali isto tako i prehladna pića, prehladno voće, sladoled i slično.

— Bolje je da ti bolesnici više puta na dan jedu manje obroka, nego da jedu dva obilna obroka (ručak i večera).

— Dobro je uzimati jela sa žara, jer se mogu prigotoviti bez masnoće i jer ih nije potrebno veoma začinjati, zato što tvari koje daju miris i okus ostaju dobro sačuvane.

Opća dijetalna hrana za zaštitu želuca je slijedeća:

— Juhe teleće i kokošje s obranom masnoćom, juhe od povrća i sluzave juhe.

— Teletina, mršavo meso peradi, teleći jezik i općenito bijelo meso, ali samo kuhano, pirjano i sa žara.

— Ribe kuhane na plavo, napose riječne ribe.

— Kuhano i pirjano povrće, napose mlada mrkva, špinat, cvjetača, mladi grašak i drugo.

— Mlada zelena salata začinjena limunovim sokom.

— Pire od krumpira, kuhani slani krumpir, pečen krumpir u ljusci.

— Krupica i riža kuhana u mlijeku.

— Kuhana riža i rezanci.

— Kiselo mlijeko, jogurt i svježi kravlji sir.

— Ograničeno su dopuštena meko kuhana jaja.

— Malo svježeg maslaca i biljne masnoće, ali ne suviše ugrijano.

— Prepečenac, obični keksi, stari bijeli kruh.

— Voćni sokovi, povrtni sokovi, čajevi.

— Voće oguljeno i kuhano kao kompot.

Ljudima s bolesnim želucom zabranjeno je slijedeće:

— Juhe od graha, graška, leće, masne juhe, masni i teško probavljivi ulošci u juhama.

— Masno klaoničko meso, masna perad, masno sušeno meso i masne oštre kobasice.

— Sve masne ribe, sardine u ulju, dimljene ribe, plava riba (srdjele, skuše, tuna) i sve pečene ribe.

— Povrće kao grah, leća, grašak, krumpir i drugo.

— Salata od krumpira, krastavaca, mesne salate, sve salate s majonezom.

— Sva jela od krumpira pržena i u masti pečena.

— Sva masna slatka jela.

— Svi masni sirevi i začinjeni sirevi.

— Pržena i pečena jela od jaja.

— Veoma ugrijane masnoće kao maslac, svinjska mast i loj.

— Crni kruh, naročito raženi kruh.

— Pecivo koje je pravljeno od dizanog tijesta.

— Prava kava, žestoka jaka alkoholna pića, pogotovo sva veoma hladna pića, sladoled i tučeno vrhnje.

— Orasi, mandule i lješnjaci.

— Svi oštri začini (senf, ocat, hren) i oštre mirodije (posebno papar i paprika).

— I zdravim se ljudima događa da im jednoga dana probava ne bude u redu. I tada valja paziti na prehranu. Najbolje je 1 do 2 dana gladovati, a da bi želudac ipak dobio nešto, uzeti čaj od kamilice bez mlijeka, eventualno s malo šećera.

Slijedećeg se dana može uzeti neka sluzava juha ili kuhana riža, sve bez puno masnoće. Uz čaj ili uz juhu dopušten je prepečenac. Narednog dana kad nastane

poboljšanje, može se ponuditi krupica ili riža u mlijeku, kašica od krumpira, mlada mrkva, kuhano teleće ili kokošje meso.

Ljudi s bolesnim jetrima i žuči moraju uzimati hranu s veoma malo masnoće. Osim toga valja ograničiti bjelančevine, a potpuno izbjegavati alkohol. Od masnoća su najbolji maslinovo ulje, svježi maslac i biljna masnoća. Nisu dopuštena veoma hladna jela i pića. Izbjegavati valja svježi kruh, pravu kavu i sva jela koja su masna, začinjena oštrim začinima i mirodijama.

Ljudi s bolesnom žuči ne smiju jesti tvrdo kuhana jaja, a jela od jaja valja izbjegavati. Preporučuje se svježi kravlji sir i mršavo meso sa žara.

Kod oboljelih od bubrega vrijedi pravilo da se jede bez soli ili s veoma malo soli. Izbjegavati životinjske bjelančevine i tekućine. I ti bolesnici ne smiju uzimati sočivice, alkohol, kavu, hren, rajčicu i ostala jela koja su jako začinjena oštrim začinima i mirodijama. Izbjegavati valja dalje dimljeno meso, slane ribe, kobasice itd.

Tim su bolesnicima dopuštena variva od mladog povrća bez soli. Isto tako mogu jesti zelenu salatu, ali bez soli, oni mogu jesti i šećer i marmeladu. Umjesto octa služi limunov sok.

Bolesnici od šećerne bolesti moraju izbjegavati masnoće i jela koja sadrže ugljikohidrate (šećer, slatkiše, kruh, tjesteninu, krumpir). Umjesto šećera upotrebljavaju ti bolesnici umjetna sladiva.

Nisu dopuštena variva i druga jela napravljena od sočivica, no takvi bolesnici mogu jesti špinat, rajčicu, mlade mahune, cvjetaču, šparoge, zelenu salatu, voćne i povrtne sokove i voće (ako je kuhano bez šećera).

Ljudi s vrućinom nemaju naročiti tek, ali zato osjećaju žeđ. Zbog toga se takvim bolesnicima daje manje čvrsta hrana, a više tekućina ili jela koja utažuju žeđ.

Kod toga valja voditi računa da hrana i piće sadrže što više vitamina. Zato se takvim bolesnicima nude voćni sokovi, naročito sok od naranče i od limuna, kompoti, čaj s limunom i povrtni sokovi, voćne salate, a od jela lagani kolači bez mnogo masnoća.

Ponavljamo da je za svaku dijetalnu prehranu potrebno zatražiti upute liječnika, koji će odrediti što bolesnik smije, a što ne smije jesti i piti.

Posebna dijeta postoji za mršavljenje.

Tu valja upozoriti da svaka nasilna dijeta za brzo mršavljenje može imati loše posljedice za zdravlje. Ako se želi omršaviti, onda se valja držati razumne dijete i nju provoditi dulje vremena. Bitno je da se kod toga neprekidno provjerava težina tijela.

Općenito se može reći da za dijetu mršavljenja vrijede ova pravila:

— Izbjegavati kruh, tjesteninu, krumpir, rižu, krupicu i jela od brašna.

— Izbjegavati i masna jela, dakle, masno meso, masne ribe, ostala jela koja sadrže mnogo masnoće, slatko vrhnje, slatkiše, slatka jela, (pogotovo torte i druga slatka jela koja sadrže mnogo maslaca, čokolade, šećera).

— Izbjegavati alkoholna pića, jer ona, a naročito žestoka alkoholna pića, imaju veliku kaloričnu vrijednost. Pivo veoma deblja.

— Dopušteno je povrće, ali bez zaprške, samo kuhano s malo soli i s veoma malo masnoće.

— Dopušteni su svježe voće, salate, ali bez majoneze, mršavo meso, obrano mlijeko, jogurt, prepečenac, čajevi (s malo šećera), voćni i povrtni sokovi.

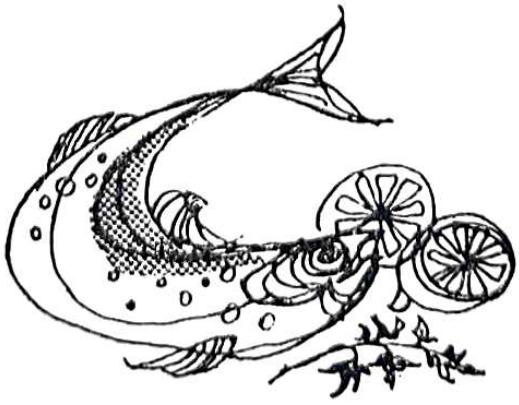
— Preporučuje se meso pripremljeno na žaru, jer je odrezak na žaru sa zelenom salatom punovrijedan obrok. Od njega je čovjek sit, ali se ne deblja, nego mršavi.

— Preporučuje se da se uzima manje tekućina i da se isključe čaj, kava i juha. Dnevna potrošnja masti neka ne bude veća od 20 do 30 grama.

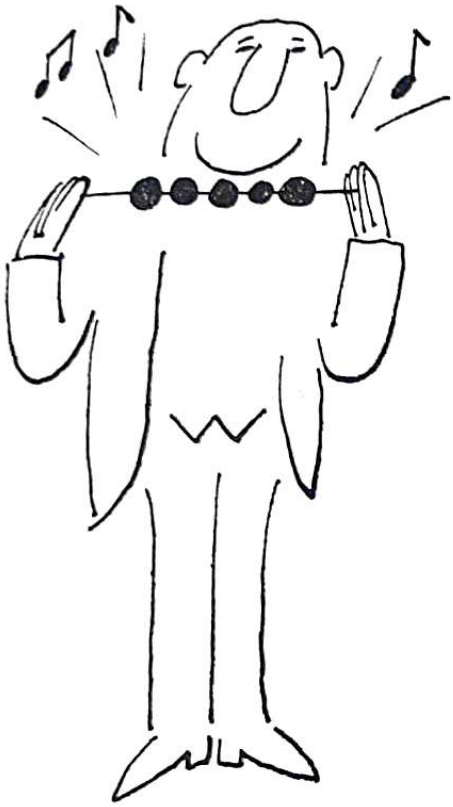
— Veoma je zdravo jednom u tjednu jesti samo voće, za sva tri obroka, za to bi valjalo uzeti sezonsko voće. Jabuke su zdrave i ima ih na tržištu cijele godine.

To vrijedi također i za naranče i limune, a i za grejp.

Naravno da organizam tog dana nije sposoban za obavljanje teških poslova.



Jugoslavenska nacionalna jela



Bačka riblja juha

SIROVINE:
150 g štuka, 150 g šarana, 150 g smuđa (ili 450 g jedne vrste ribe), 150 g zelene paprike, 100 g svježih rajčica, 120 g luka, nešto mljevene paprike, malo češnjaka, malo zelenog peršuna, nešto masti, sol, limunov sok.

POSTUPAK:
U hladnu vodu staviti da se kuha očišćena i oprana riba 10—15 minuta. Kada je kuhana, procijediti je i meso odvojiti od kosti.
Luk, češnjak i zeleni peršun sitno nasjeckati, rajčice izrezati na kriške, a paprike na tanke kolutiće bez sjemenki. U juhu od ribe staviti povrće, očišćenu ribu, mirodije i sol, pa kuhati polagano sat i pol.

Pripremanje trganaca

SIROVINE:
200 g brašna,
malo soli,
1 jaje,
4 žlice vode.

POSTUPAK:
Od brašna, jajeta, vode i soli umiješati čvrsto tijesto za rezance, pa od toga tijesta praviti trgance i kuhati ih u juhi još 10 minuta. Na kraju dodati limunov sok.

Dalmatinska juha od kiselog kupusa i graha (jota)

SIROVINE:
250 g kiselog kupusa,
100 g graha trešnjevca,
nešto brašna,
malo masti,
luk,
češnjak,
malo zelenog peršuna,
nešto mljevene paprike,
malo suhe slanine
i kost od pršuta.

POSTUPAK:
Grah namočiti preko noći. Prije kuhanja ocijediti vodu, zaliti hladnom vodom i polagano kuhati da postane mekan. Slaninu narezati na male kocke i rastopiti da postanu čvarci, dodati brašno i pržiti do tamnožute boje. Na to staviti nasjeckan luk, pa pržiti dok i on požuti. Dodati češnjak i papriku, pa i to malo popržiti. Zapršku zaliti hladnom vodom, dodati kupusu i kuhati sat i pol s kosti od pršuta. Odvojiti meso od kosti, izrezati na male kocke, staviti grah, kupus, suho meso i nasjeckan peršun, pa sve još dobro prokuhati.

Dalmatinska juha od slanih srdjelica

SIROVINE:
40 g slanih srdjelica, 40 g brašna, 20 g češnjaka, 40 g ulja, 80 g riže, malo zelenog peršuna, nešto mljevena papra, 600 g telećih kosti i 1 komad lovorova lista.

POSTUPAK:
Teleće kosti sat i pol kuhati u 1,5 l vode. Od maslaca i brašna prigotoviti rumenu zapršku, dodati fino nasjeckan češnjak i malo pržiti, pa zaliti hladnom juhom. Srdjelice očistiti od kosti, izrezati na male kockice, staviti u juhu i kuhati 90 minuta. Ukuhati rižu, dodati nasjeckan peršun, papar i prema potrebi dosoliti.

IMPORTED
FROM ENGLAND
GORDON'S
DRY GIN
COGNAC
FRANZÖSISCHES
FINE CHAMPAGNE
E. Rémy Martin
COGNAC
REMY MA
Grand Marnier
LIQUEUR

Dalmatinska kokošja juha

POSTUPAK:
Kokoš očistiti, oprati i staviti cijelu da se kuha u hladnoj vodi. Kad provri dodati očišćeno začinsko povrće, 1/2 luka, papar i sol. Kuhati sve dok meso omekša, a ako dugo vremena ostaje tvrdo, dodati rakiju. U međuvremenu oprati i narezati iznutricu, pa je na masti ispržiti skupa s nasjeckanim lukom. Pirjati dodavajući malo-pomalo kokošju juhu i ukuhanu rajčicu. Kad je meso mekano dodati rižu i pirjati dok i ona omekša. Na svaki tanjur staviti malo rižota i komad kokošjeg mesa, pa preliti juhom i posuti ribanim sirom.

SIROVINE:
1 kokoš,
korijen celera i mrkve,
nekoliko zrna papra,
sol, čašica rakije,
malo masti,
1 i 1/2 luk,
malo ukuhane rajčice,
malo ribanog sira.

Gurmanska juha od graha

POSTUPAK:
Grah oprati i staviti u hladnu vodu, pa prokuhati, ocijediti, zaliti vrućom vodom, dodati nasjeckan luk i češnjak, pa to dokuhati. Suho meso oprati i posebno skuhati. Mrkvu, pastrnjak i krumpir izrezati na male tanke listiće, a papriku na kockice. Sve to popržiti na vrelom ulju, dodati papriku, malo zaliti juhom i pirjati dok omekša. Onda sve sastaviti, dodati kobasice rezane na tanke listiće i suho meso rezano na kockice, pa sve još 5 minuta prokuhati.

SIROVINE:
100 g bijelog graha tetovca, 100 g mršavog suhog svinjskog mesa, 100 g suhe svinjske kobasice, 100 g mrkve i 50 g pastrnjaka ili peršuna, 100 g krumpira, 50 g zelene paprike, malo ulja, mljevena paprika, luk, češnjak, sol.

Dubrovačka juha od prokulice

POSTUPAK:
Kosti oprati i staviti u 1 1/2 l vode da se kuhaju 90 minuta. Prokulicu dobro oprati i u kipućoj juhi od kosti skuhati da omekša. Od brašna i ulja prigotoviti svijetložutu zapršku, na to staviti sitno nasjeckan luk, pa kad i on zažuti, dodati nasjeckan češnjak i malo zapržiti, zaliti juhom od prokulice i kuhati 90 minuta. Tada dodati kuhanu prokulicu i papar, pa kuhati još 5 minuta. Na kraju izmiješati žumanjak i mlijeko, lagano sipati u juhu i šibom miješati. Juha ne smije više vreti.

SIROVINE:
400 g prokulice,
40 g maslinovog ulja,
40 g brašna,
30 g luka, malo češnjaka,
50 g mlijeka,
malo mljevena papra,
600 g telećih kosti,
malo soli i 2 žumanjka.

Srijemska juha

POSTUPAK:
Kokoš očistiti, oprati i narezati na komade. Kuhati u malo vode u koju su dodani sitno nasjeckan luk, paprika, papar i sol. Kad je meso već gotovo posve meko načiniti od masti i brašna zapršku, zaliti s malo juhe i uliti u juhu. U gotovu juhu staviti ocat i vrhnje u koje je umućen žumanjak. Meso ostaviti u juhi i posuti nasjeckanim zelenim peršunom.

SIROVINE:
1 kokoš, 1/4 kg luka,
malo masti i brašna,
2 žumanjka, 3 žlice
vrhnja, 2 žlice vinskog
octa, zeleni peršun, sol,
mljevena crvena paprika.

Lička kisela juha od janjetine

SIROVINE:
250 g janjetine (plećka ili prsa), 100 g mrkve, korijen celera, korijen pastrnjaka, korijen peršuna, malo peršunova lista, nešto korabice, kelj, češnjak, luk, papar u zrnu, malo riže, limunov sok, nešto kisela vrhnja, sol 1 lovorov list i 2 žumanjka.

POSTUPAK:
Meso nasjeći na male kocke i staviti u vodu da se kuha. Kad juha provri, obrati pjenu, staviti na kocke narezano začinsko povrće, cijeli luk i češnjak, nožem zgnječeni papar, lovorov list i sol, pa sve skupa dokuhati. Kelj izrezati na rezance, skuhati u slanoj vodi i ocijediti. Rižu kuhati u slanoj vodi, ocijediti i isprati hladnom vodom. Kad meso i povrće omekšaju, ocijediti juhu i odstraniti luk, češnjak i lovorov list. Žumanjke, vrhnje i limunov sok šibom dobro izmiješati i neprekidno miješati, tako polagano nastaje kipuća juha. Zatim juhi dodati meso, povrće i rižu, pa ostaviti na toplom mjestu (ne smije više vreti). Prije usluživanja posuti nasjeckanim zelenim peršunom.

Rovinjska juha od mušmula

SIROVINE:
500 g mušmula, malo maslinova ulja, korijen od mrkve, korijen od celera, nešto poriluka i luka, malo ukuhane rajčice, nešto mljevena papra, sol, 1/2 dcl bijela vina i 4 komada lovorova lista.

POSTUPAK:
Luk narezati na tanke rezance i pržiti na pola dcl ulja da postane zlatnožut. Na luk staviti oprane i ocijeđene mušmule, poklopiti i polako pirjati dok se smežuraju i omekšaju. Onda ih izvaditi iz luka i očistiti od koštica. Mrkvu i celer izribati na ribež, a poriluk izrezati na kratke rezance, pa to ispržiti na drugoj polovini ulja. Sastaviti sve sastavne dijelove, isprženo povrće, očišćene mušmule, luk i sok u kojem su se pirjale, vino, rajčice, lovorov list, sok i papar i potrebnu količinu vrele vode, pa kuhati još jedan sat.

Srpska pileća čorba

SIROVINE:
250 g piletine, nešto luka i češnjaka, malo masti, mljevena paprika, zelene paprike, 100 g svježe rajčice, nešto soli, 100 g slatkog vrhnja i 2 žumanjka.

POSTUPAK:
Piletinu isjeći na komade. Luk sitno nasjeckati, pa na vreloj masti ispržiti na zlatnožutu boju. Tome dodati sitno nasjeckan češnjak, paprike i odmah zatim piletinu, posoliti i pirjati 10 minuta. Zelenu papriku očistiti od sjemenki i narezati na kolutiće, dodati piletini i pirjati dok ne uvene. Rajčice preliti kipućom vodom, oguliti im kožicu, prerezati po širini napola, narezati na kriške, dodati piletini i pirjati još 10 minuta. Tada doliti potrebnu količinu vode i kuhati još 10 minuta. Na kraju izmiješati vrhnje i žumanjke, pa to umiješati u juhu, ali ona više ne smije vreti.

Srpska teleća čorba

POSTUPAK:
Od masti i brašna načiniti svijetložutu zapršku, zaliti hladnom vodom i kuhati. Tome dodati sitno nasjeckan luk, na kockice narezano začinsko povrće i meso, grašak, mljevenu papriku i sol, pa lagano kuhati jedan sat. Na kraju izmiješati jaje i polagano sipati u kipuću juhu tako da se vide žutobijele niti. Rižu skuhati u slanoj vodi, ocijediti i dodati gotovoj juhi. Prije usluživanja, posuti juhu nasjeckanim peršunom.

SIROVINE:
200 g teletine (bez kosti), 100 g mrkve, korijen od celera, luk, nešto masti, malo brašna, nešto riže, zeleni grašak, malo zelene i mljevene paprike, lišće peršuna, malo soli i 1 jaje.

Trogirska juha od cvjetače

POSTUPAK:
Cvjetaču oprati, ocijediti, razdvojiti na male cvjetiće, staviti u kipuću slanu vodu i skuhati da postane mekana, ali se ne smije raspadati. Od ulja i brašna prigotoviti svijetlu zapršku, dodati nasjeckan češnjak, kratko popržiti i odmah zaliti hladnim temeljcem u kojem se kuhala cvjetača, pa lagano iskuhavati 1 sat. Nakon toga dodati juhi cvjetaču i pršut narezan na male kocke, pa još malo sve skupa prokuhati, a neposredno prije jela dodati mljeven papar, nasjeckan zeleni peršun i vino.

SIROVINE:
400 g cvjetače (samo cvijet), malo maslinova ulja, nešto brašna, malo češnjaka, 100 g pršuta, malo mljevena papra, zeleni peršun, sol i 1/2 dcl vina.

Ajvar od šaranove ikre

POSTUPAK:
Sirovu ikru očistiti od kožice i staviti u porculansku zdjelu, posoliti i miješati dok ikra pobijeli. Tada smjesu lagano miješati i izmjenično malo pomalo dodavati ulje i limunov sok i to sve dotle dok smjesa postane čvrsto spojena (kompaktna). U tako izmiješanu ikru dodati sitno nasjeckan luk i papar, pa sve opet dobro izmiješati. Taj se ajvar mora utrošiti istoga dana, jer će, ako dulje stoji, dobiti neugodan okus luka. Ako se u smjesu ne stavi luk, ajvar može stajati i nekoliko dana na hladnome mjestu.

SIROVINE:
250 g šaranove ikre, 250 g ulja, 50 g limunova soka, 50 g luka, nešto bijela mljevenog papra i malo soli.

Đuveč od soma

POSTUPAK:
Ribu očistiti izvana, izvaditi joj utrobu i dobro je oprati. Ostaviti da stoji pola sata. U međuvremenu očistiti i narezati luk, pa ga zažutiti na vrućem ulju. Paprike oprati, očistiti, narezati na rezance i dodati ulju, pa dalje pirjati. Posoliti i popapriti. Dodati ribu i crvenu mljevenu papriku. Posuti nasjeckanim zelenim peršunom i doliti vodu. Peći u umjereno zagrijanoj pećnici dok ispari sva voda.

SIROVINE:
Som od otprilike 1,5 kg, 1/2 dcl ulja, 750 g luka, 4 zelene mesnate paprike, zeleni peršun, papar, crvena mljevena paprika.

Đuveč od šarana

SIROVINE:
1 kg šarana (linjak) sa sluzi,
100 g riže,
200 g ulja,
150 g mrkve,
100 g očišćenog mladog graška,
250 g svježe rajčice,
500 g krumpira,
nešto ukuhane rajčice (50 g),
150 g zelene paprike,
malo mljevena papra,
zeleni peršun,
sol.

POSTUPAK:
Očišćenu mrkvu izrezati na listiće i u dosta vode skuhati da omekša, dobro je oprati da izgubi slatkasti okus. Grašak skuhati u slanoj vodi i ocijediti. Luk sitno nasjeckati i na 100 g ulja ispržiti samo da uvene, na to staviti ploškice krumpira i pirjati da budu napola mekane. Rajčice preliti kipućom vodom i oguliti im kožicu, prerezati napola po širini, istisnuti sjeme i narezati na velike kocke. Zelenu papriku očistiti od sjemena, oprati i izrezati po duljini na četiri do šest komada. U vatrostalnu zdjelu staviti najprije krumpir, onda papriku, rajčicu i napokon rižu; dosoliti, posuti nasjeckanim peršunom i mljevenim paprom i zaliti kipućom vodom ili juhom, toliko da pokrije rižu. Šaranu oprezno izvaditi škrge i utrobu (pri čišćenju dobro nakvasiti dasku na kojoj se drži šaran da se od njega ne odlijepi sluz), mokrom krpom izbrisati trbušnu šupljinu, posoliti ga iznutra i izvana, položiti u đuveč s trbuhom okrenutim prema dolje, tako da do polovine bude u đuveču, a polovina vani. Hrbat zarezati na 4 dijela. U 100 g ulja umiješati nešto mljevene paprike, pa time peruškom šarana često premazati. Đuveč se peče u srednje vrućoj pećnici dok dobije lijepu rumenu boju.

Bakalar na dalmatinski način

SIROVINE:
500 g bakalara,
nešto luka,
češnjak,
malo zelenog peršuna,
1 kg krumpira,
malo maslinova ulja,
nešto soli,
malo mljevenog papra
i 2 lovorova lista.

POSTUPAK:
Bakalar dobro istući i preko noći namočiti u dosta hladne vode. Idućeg ga dana izvaditi iz vode, pa u drugoj vodi skuhati s lovorovim listom da postane mekan, izvaditi iz vode, ohladiti, meso odvojiti od kosti i kožice i izrezati na manje komade. Opran krumpir skuhati u koži, ocijediti, ohladiti, oguliti i narezati na listiće. Luk sitno nasjeckati i na vrelom ulju prepržiti da dobije svijetložutu boju, dodati sitno nasjeckan češnjak i peršun, pa i to malo ispržiti. Na to staviti bakalar, posoliti, posuti paprom, doliti malo bakalarove juhe i pirjati 10 do 20 minuta. Zatim na bakalar staviti krumpir, poklopiti i pirjati još 10 minuta, a pritom češće protresti posudu (ne miješati).

Mušule na stonski način

SIROVINE:
1 kg mušula,
100 g maslinova ulja,
nešto češnjaka i zelenog peršuna, 50 g prošeka,
50 g crna vina, malo mljevena papra, sol i mrvice.

POSTUPAK:
Mušule četkom dobro oprati u nekoliko voda i ocijediti. Na vrelom luku ispržiti sitno nasjeckan češnjak na svijetložutu boju, dodati nasjeckan peršun pa i njega malo popržiti. Sada dodati mušule, poklopiti i pirjati dok se ne otvore. Na to posuti mrvice, doliti prošek, vino, papar i sol, pa sve lagano pirjati još 10 minuta.

Bakalar na opatijski način

POSTUPAK:
Bakalar, preko noći namočen u hladnoj vodi i tučen, staviti u svježu vodu i kuhati dok omekša. Onda vodu ocijediti i meso odvojiti od kosti i kože. Vlasac sitno nasjeckati, a krumpire izrezati na tanke listiće kao za salatu. Dodati vlasac, posoliti i sve dobro izmiješati. Tvrdo kuhana jaja izrezati na tanke listiće. Vatrostalnu zdjelu namazati maslacem i na njeno dno složiti 1/3 količine krumpira, na njih 1/2 očišćenog kuhanog bakalara, na to 1/2 izrezanih krastavaca i jaja, na to drugu trećinu krumpira, drugu polovinu bakalara, jaja i krastavaca, pa zatim treću trećinu krumpira i kuhačom izravnati uz lagani pritisak. Zdjelu staviti u vruću pećnicu i peći dok jelo ne dobije lijepu rumenu koricu (oko 30 — 40 minuta).

SIROVINE:
400 g bakalara,
1 kg kuhana krumpira,
200 g kiselih krastavaca,
malo soli,
nešto maslaca,
malo vlasca ili zelenog peršuna,
4 tvrdo kuhana jaja.

Brodet na istarski način

POSTUPAK:
Očišćenog ugora izrezati na komade, posoliti, složiti u posudu i preliti kipućom vodom. U drugoj posudi ispržiti na vrelom ulju kolutiće luka da dobiju zlanožutu boju. Ugora izvaditi iz vode i složiti na luk. U ukuhane rajčice dodati nešto vode, dobro izmutiti i preliti preko ugora. Na to posuti sitno nasjeckan češnjak i peršun (polovinu), vinski ocat, na kriške izrezanu svježu rajčicu, zaliti vodom da pokrije jelo 1 prst visoko, dosoliti i otvoreno polagano pirjati 90 minuta. Krumpire oprati, oguliti i izrezati na 4 dijela po duljini i na 2 dijela po širini, pa kuhati u slanoj vodi. Brodet složiti u zdjelu, a slani krumpir staviti u drugu i posuti nasjeckanim peršunom.

SIROVINE:
1 kg ugora,
100 g maslinova ulja,
nešto ukuhanih rajčica,
300 g svježe rajčice,
češnjak,
200 g luka,
malo vinskog octa,
zeleni peršun,
sol,
800 g krumpira i
još malo soli.

Brodet od škarpine sa palentom

POSTUPAK:
Ribu očistiti, glavu rasjeći i u malo vode skuhati da se raspadne, ostali dio razrezati na 4 dijela i posoliti. Luk izrezati na tanke kolute i na vrelom ulju ispržiti da dobije zlatnožutu boju, dodati rajčice i malo popržiti. Na to složiti ribu pa dodati ocat, vino i papar. Kuhanu glavu s juhom protisnuti kroz sito, a juhu preliti preko ribe da bude jedan prst izvan nje, sve zajedno malo zakuhati i dalje nepokriveno polagano pirjati jedan sat.
U posudu staviti 1 litru vode, posoliti, dodati mast i prokuhati. U kipuću vodu polagano sipati krupicu i dobro miješati da se ne stvore grudice. Palentu dalje kuhati na polaganoj vatri 90 minuta i često miješati. Kipuća palenta mora biti mekana. Ako se u iskuhavanju isparilo previše vode, dodati je.
Manju posudu namazati uljem, u nju usuti gotovu palentu i staviti da se malo ohladi. Kad se toliko ohladila da se stisne, istresti je na tanjur i izrezati na 4 dijela kao tortu, pa do upotrebe staviti u otvorenu pećnicu.

SIROVINE:
1,20 kg škarpina (grdobine),
150 g luka,
malo ukuhane rajčice,
100 g maslinova ulja,
150 g bijela vina,
nešto vinskog octa,
malo mljevena papra i soli, 250 g kukuruzne krupice; sol i mast.

Odresci od hobotnice na opatijski način

SIROVINE:
1 kg hobotnice,
150 g bijela kruha,
nešto luka,
malo češnjaka,
nešto brašna,
120 g mlijeka,
zeleni peršun,
mljeveni papar,
ribani oraščić,
100 g ulja,
malo soli i
2 jaja.

POSTUPAK:
Očišćenu i opranu hobotnicu staviti u kipuću slanu vodu i kuhati dok se smekša. Onda izvaditi iz vode i skinuti joj kožicu dok je još mlaka, pa tako očišćenu što sitnije samljeti u stroju. Odležani kruh izrezati na kriške i namočiti u hladno mlijeko. Na 40 g vrelog ulja ispržiti sitno nasjeckan luk da dobije zlatnožutu boju, na to staviti nasjeckan češnjak i peršun, pa i to malo popržiti. Iz kruha iscijediti mlijeko i dodati samljevenoj hobotnici. Zatim dodati papar, sol, oraščić, prženi luk, češnjak, peršun, jaja, sol. Sve to dobro izmijesiti i napraviti 8 okruglih odrezaka. Povaljati ih u brašno, zatim u razmućeno jaje i na vrelom ulju s obje strane ispržiti da dobiju rumenu boju.

Rižot od liganja

SIROVINE:
600 g liganja,
200 g riže,
malo ulja i luka,
nešto češnjaka i
zelenog peršuna,
malo ukuhane rajčice,
sol, mljeveni papar i
50 g paškog ribanog sira.

POSTUPAK:
Lignje očistiti, oprati i izrezati na tanke rezance. Sitno nasjeckan luk ispržiti na vrelom ulju da dobije zlatnožutu boju. Dodati nasjeckan češnjak i peršun pa i to malo pržiti. Na to staviti lignje, poklopiti i pirjati dok se smekšaju (oko pola sata). Onda doliti 3 dcl vode, pa dodati rajčice, sol i rižu i uz češće miješanje kuhati dok riža omekša, ali se ne smije raskašiti. Kad je rižot kuhan, odmah staviti na pladanj, posuti ribanim sirom i iznijeti na stol. Tako pripremljen rižot ne smije stajati, jer bi se riža raskašila zbog toga što zadržava veću količinu vode.
Crni rižot od liganja pripremlja se kao i ovaj, samo se za vrijeme pirjanja njima dodaje 1 kesica vlastitog crnila.

Rižot od škampi

SIROVINE:
1 kg škampa,
malo luka i češnjaka,
250 g riže,
nešto ukuhane rajčice,
100 g maslinova ulja,
malo mljevena papra,
nešto paškog ribanog sira,
100 g bijela vina,
sol i 1 žlica vinskog octa.

POSTUPAK:
Repove škampa očistiti od ljuske i izvaditi crijeva. Glave škampa pola sata kuhati s malo vode, pa onda ocijediti juhu. Na vrelom ulju ispržiti sitno nasjeckan luk da dobije zlatnožutu boju, dodati češnjak i malo ga popržiti, pa na to staviti škampe, sol, ocat i vino i sve skupa pirjati 5 minuta. Onda izvaditi škampe iz soka, ovome dodati očišćenu rižu, rajčice, papar i 3 dcl kipuće juhe od škampa i kuhati polagano dok riža omekša, ali ne smije biti premekana. Na to dodati škampe i 20 g ribanog parmezana, pa to prokuhati još 5 minuta. Rižot ne smije biti prerijedak, a niti pregust. Čim je gotov, staviti na pladanj, posuti ribanim sirom i uslužiti.

Pečeni som na vojvođanski način

POSTUPAK:
Ribu očistiti, skinuti joj ljuske, oprati. Posoliti izvana i iznutra. Lim ili vatrostalnu posudu namazati maslacem, ostatak maslaca rastopiti. Ribu uvaljati u brašno, staviti u lim, zaliti rastopljenim maslacem. Peći u pećnici oko 20 minuta na umjerenoj vatri. Kad je riba pečena, preliti je vrhnjem i peći još petnaestak minuta.

SIROVINE:
Som od 1 i 1/2 kg,
100 g maslaca,
2 dcl vrhnja,
malo brašna,
sol.

Prstaci pirjani na dalmatinski način

POSTUPAK:
Prstace oprati nekoliko puta u hladnoj vodi i ocijediti. Sitno nasjeckan luk ispržiti na vrelom ulju da dobije zlatnožutu boju, dodati isto tako nasjeckan češnjak i zeleni peršun, pa i to malo popržiti. Na to staviti ocijeđene prstace, dodati papar, poklopiti i polagano pirjati dok se prstaci otvore. Dosoliti tek ako sok nije dovoljno slan od morske vode koja se nalazila u zatvorenim prstacima.

SIROVINE:
1 kg prstaca,
100 g maslinova ulja,
nešto luka kozjaka,
malo češnjaka i zelenog peršuna, nešto mljevena papra i soli po potrebi.

Šaran na banatski način

POSTUPAK:
Šarana očistiti, oprati i izrezati na 4 dijela. Glavu odvojiti i posoliti. Glavu kuhati u malo vode. Krumpire oprati, oguliti, narezati na tanke kolutiće i posoliti. Vatrostalnu zdjelu namazati mašću i na dno staviti pola krumpira, posuti paprom, paprikom i peršunom. Na to složiti ribu i na nju drugu polovinu krumpira, pa posuti paprom, paprikom i peršunom. Slaninu izrezati na male kockice, pa ispržiti da postane rumena, dodati mast, dobro ugrijati i preliti preko krumpira. U to doliti juhu u kojoj se kuhala glava, pa u srednje vrućoj pećnici ispeći da dobije lijepu rumenu boju.

SIROVINE:
1 kg šarana,
800 g krumpira,
100 g masti,
malo mljevene paprike,
zeleni peršun,
80 g suhe slanine i
nešto soli.

Škampi na dalmatinski način

POSTUPAK:
Škampe oprati u hladnoj vodi i sirovima izvaditi crijeva. Na vrelom ulju ispržiti sitno nasjeckan luk da dobije zlatnožutu boju, dodati nasjeckan peršun i češnjak, pa to još jednom malo popržiti. Na to staviti škampe, sol, mljeveni papar i vino, poklopiti i na laganoj vatri pirjati 20 minuta. Potrebno je češće protresti posudu. Ako se tekućina previše pokuhala, dodati još 3—4 žlice vode i prokuhati. Škampe zatim složiti na pladanj jedan do drugoga s glavom okrenutom u istom smjeru i preliti umakom.
Slatkovodni se rakovi mogu prigotoviti na isti način, samo umjesto ulja valja uzeti maslac i ne stavljati češnjak.

SIROVINE:
1 kg škampa,
60 g luka kozjaka,
60 g maslinova ulja,
malo zelenog peršuna,
mljeveni papar,
češnjak,
100 g bijela vina i
nešto soli.

Školjka šipanskog ribara

SIROVINE:
500 g rakovica (1 komad),
500 g zubaca,
150 g maslinova ulja,
nešto češnjaka,
100 g maslina iz ulja i
malo soli.

POSTUPAK:
Rakovicu staviti u kipuću slanu vodu i kuhati 3/4 sata. Tada izvaditi iz vode, ohladiti i izvaditi meso. Zubaca skuhati u slanoj vodi pa ga izvaditi iz nje i ohladiti, a meso odvojiti od kosti i kožice. Na vrelom ulju ispržiti sitno nasjeckan peršun i češnjak, dodati očišćeno meso zubaca i rakovice. Sve to zaliti s nešto juhe od zubaca, dodati mljeveni papar, a po potrebi i sol, pa kratko vrijeme pirjati, no jelo ne miješati kuhačom, već češće protresti posudu, da jelo ne bi prigorjelo. Gotovo staviti u školjku rakovice i obložiti polovinama maslina bez koštice.

Špageti sa slanim srdjelicama

SIROVINE:
400 g špageta,
100 g maslinova ulja,
60 g luka,
100 g slanih srdjelica,
20 g mrvica od kruha,
60 g ribanog paškog sira,
nešto zelenog peršuna i
30 g soli.

POSTUPAK:
U mnogo kipuće slane vode (20 g soli) staviti prelomljene špagete, pa kada provriju, staviti ih na laganu vatru i dokuhati, ocijediti i isprati u mnogo hladne vode, pa opet ocijediti. Luk sitno nasjeckati i na 50 g vrelog ulja ispržiti da dobije zlatnožutu boju. Srdjelice očistiti, izvaditi kosti i na 50 g ulja ih ispržiti da se raspadnu, dodati nasjeckan peršun, pa i njega malo popržiti. Na to staviti mrvice i ispržen luk. Sve to promiješati sa špagetama i dobro ugrijati. Onda špagete staviti na pladanj, posuti ribanim sirom i uslužiti.

Ćevapčići

Za ćevapčiće je potrebno pomiješati teletinu i junetinu (vrat ili rebra) u omjeru 2/3 prema 1/3. Tajna je dobrih ćevapčića u tome da meso bude svježe — dakle neodležano. Narezati meso na komade veličine kutije šibica, posoliti i staviti rasprostranjeno u hladnjak tri do četiri sata. Zatim samljeti meso kroz najfiniji dio, promiješati ga i oblikovati ćevapčiće. Peći ih na roštilju ili na ploči štednjaka uz češće mazanje uljem, jer će inače dobiti tvrdu koru. Dobro pečeni ćevapčići imaju glatku i mekanu površinu i sočni su.

Slavonski satarаš

SIROVINE:
400 g teletine (bez kosti),
200 g zelene paprike,
300 g rajčice,
300 g makarona ili kakve
druge tjestenine,
2 žlice masti,
žlica brašna,
sol,
papar,
3 luka.

POSTUPAK:
Luk očistiti, narezati i ispržiti na ulju. Meso oprati, narezati na manje komade, istući ih i uvaljati u brašno. Ispržiti meso sa svih strana na ulju (u kojem je ostao luk) da lijepo požuti. Tada dodati oprane, očišćene i na rezance narezane paprike. Pirjati sve dok omekša, tada rajčice oprati, očistiti, narezati na kriške, pa ih dodati u satarаš. Pirjati i dalje da nestane suvišna tekućina, a u međuvremenu staviti tjesteninu u kipuću slanu vodu da se kuha. Kad je tjestenina skuhana, ocijediti je i oprati pa dodati u satarаš. Posoliti i popapriti.

Makaroni s teletinom na slavonski način

POSTUPAK:
Od teletine izrezati odreske, malo ih istući i posoliti, jednu stranu uvaljati u brašno, pa na malo vrele masti ispržiti s obje strane, a onda ohladiti. Papriku očistiti od sjemena, oprati i izrezati na manje komade. U tavu u kojoj su se pržili odresci dodati i preostalu mast, dobro ugrijati, pa na njoj pirjati paprike dok ne omekšaju. Rajčice prerezati po širini na polovine, istisnuti sjeme (taj istisnuti sok protisnuti kroz sito), svaku polovinu izrezati na 4 do 6 komada, pa s paprikom i s protisnutim sokom pirjati 5 minuta. Jednom prelomljene makarone skuhati u mnogo slane vode i dobro ocijediti. Prepržene odreske izrezati na tanke rezance, dodati paprici i prokuhati još 10 minuta. Zatim sve dobro izmiješati i dobro ugrijati.

SIROVINE:
400 g teletine od buta (bez kosti),
200 g zelene paprike,
300 g svježe rajčice,
300 g makarona,
80 g masti,
30 g brašna,
nešto soli.

Teleća pržena jetra na slovenski način

POSTUPAK:
Slaninu izrezati na tanke, ne preduge rezance, pa na masti malo ispržiti. Luk također izrezati na rezance pa ga na masti i slanini malo pržiti da uvene, na to staviti na tanke ploškice narezana jetra, i sve naglo pržiti. Pri tome stalno miješati vilicom i tresti posudu. Kad se jetra isprže, dodati im kisele krastavce rezane na rezance, sol, papar, nasjeckan peršun, pa to sve još malo pržiti, u to doliti kiselo vrhnje i još 1—2 minute pržiti, pa odmah iznijeti na stol.

SIROVINE:
600 g telećih jetara,
60 g masti,
150 g luka,
80 g suhe slanine,
100 g kiselih krastavaca,
nešto soli i papra,
(papar mljeveni),
malo zelenog peršuna i
100 g kisela vrhnja.

Teleća punjena košuljica

POSTUPAK:
Kruh narezati na manje komade, staviti u hladno mlijeko i ostaviti u njemu 15 minuta. Luk sitno nasjeckati i na malo masti ispržiti da dobije zlatnožutu boju, dodati sitno nasjeckan peršun, pa i njega malo popržiti. Na to dodati dobro iscijeđen kruh, na male kocke narezanu šunku, sol, papar i kuhačom sve dobro izmiješati. Maslac malo zagrijati, šibom pjenasto izmiješati, dodati žumanjak i dobro izmiješati s kruhom. Od bjelanjka istući čvrst snijeg i lagano ga umiješati u smjesu od kruha. Poklopcu šola s deblje strane nožem zarezati otvor, oprezno napraviti džep, pa ga napuniti nadjevom. Otvor sašiti, košuljicu staviti u lim i s mašću peći u srednje vrućoj pećnici oko 90 minuta. Za vrijeme pečenja često zalijevati vlastitim sokom. Ako se sok ispari, doliti nešto vode ili juhe. Za prilog dodati zelenu salatu.

SIROVINE:
1 komad poklopca telećeg šola,
60 g odležanog kruha od kore,
100 g mlijeka,
40 g šunke,
malo ribanog oraščića,
nešto zelenog peršuna,
10 g soli,
20 g maslaca,
60 g masti,
20 g luka i malo mljevena papra.

Bosanska peka

SIROVINE:
1 kg pržolice,
200 g luka,
100 g masti,
350 g svježe rajčice,
200 g zelene paprike,
malo mljevena papra,
20 g soli.

POSTUPAK:
Dobro odležano meso izrezati na 4 komada, malo ga natući, narezati žilice, posoliti, posuti paprom i na vreloj masti malo ispržiti s obje strane. Ispržene pržolice složiti jednu na drugu u posudu (kao crijepove na krovu), na to posuti sitno nasjeckan luk, na veće kriške narezanu zelenu papriku bez sjemena i rajčicu. Onda posoliti, pokriti poklopcem i peći u pećnici dok se pržolica smekša. Za prilog dodati tjesteninu ili slane krumpire.

Bosanski lonac

SIROVINE:
200 g goveđe pisane pečenice, 200 g masne bravetine od plećke, 200 g svinjetine od buta, 100 g mrkve, 120 g peršuna (korijen ili list), 100 g celera (korijen ili list), 150 g zelenih mahuna, 100 g zelene paprike, 250 g svježih crvenih rajčica, 300 g krumpira, malo poriluka (50 g), 80 g luka, 40 g češnjaka, malo zgnječenog papra i mljevene paprike, 100 g kelja, 200 g slatkog kupusa, malo vinskog octa, 400 g bijela vina, nešto soli, 1 lovorov list i malo kumina.

POSTUPAK:
Sve vrste mesa izrezati na 4 komada. Sve očišćeno i oprano povrće izrezati na 4 komada, kupus i kelj s korijenom da se drži lišće, peršunovo i celerovo lišće sitno nasjeckati, posoliti, dodati papar i neočišćene režnjeve češnjaka, kumin i lovorov list, pa sve dobro izmiješati. Slagati u zemljani lonac sloj povrća, sloj govedine, opet sloj povrća, pa sloj bravetine, sloj povrća, pa sloj svinjetine i na kraju sloj povrća. Izmiješati vino, vinski ocat i mljevenu papriku pa zaliti lonac, prekriti zamašćenim pergamentnim papirom, vezati uzicom, pa kuhati polagano u srednje vrućoj pećnici 3 1/2 do 4 sata. Kad je gotovo, lonac istresti i svakoj osobi podijeliti po 1 komad od svakog povrća i od svake vrste mesa te zaliti juhom.

Dalmatinska goveđa pašticada

SIROVINE:
600 g govedine od buta bez kosti,
50 g suhe slanine,
80 g masti,
60 g luka,
10 g šećera,
30 g ukuhane rajčice,
malo češnjaka,
50 g vinskog octa,
100 g crna vina,
30 g brašna i
nešto soli.

POSTUPAK:
Meso staviti dan prije u vinski ocat da se kvasi. Idućeg dana ga izvaditi, dobro ga oprati, nabosti suhom slaninom i češnjakom, posoliti i uvaljati u brašno i staviti u tako veliku posudu da u nju tijesno stane. Dobro ugrijati mast, pa meso na jakoj vatri prepeći sa svih strana da dobije lijepu rumenu boju. Tada izvaditi iz masti. Luk izrezati na rezance i ispržiti da dobije zlatnožutu boju u masti u kojoj se pržilo meso. Dodati rajčice, papar, šećer i ocat u to staviti meso, doliti nešto vode ili juhe, poklopiti i pirjati lagano u pećnici. Pri tome često okretati, a ako se tekućina ispari, doliti još vode. Kada meso omekša, izvaditi ga iz umaka. Umak protisnuti kroz sito, dodati vino i meso pirjati još 10 minuta. Tada meso izrezati po širini na 8 mijelova, složiti po sredini pladnja i preliti umakom.

Govedina na bosanski način

POSTUPAK:
Meso izrezati na tanke listiće, a poriluk na šire rezance. Krumpire oprati, oguliti, narezati po širini na debele ploškice. Slaninu izrezati na male kockice i ispržiti samo toliko da postanu staklaste. Tada sve to staviti u posudu, dodati mljeveni papar i sitno nasjeckan češnjak, posoliti, dobro promiješati i zaliti vodom da se sve prekrije. Poklopiti i pirjati dok omekša.

SIROVINE:
600 g govedine od buta bez kosti, 800 g poriluka bez zelenog lišća, 600 g krumpira, 100 g suhe slanine, 2 režnja češnjaka, malo mljevena papra, malo vinskog octa, malo šećera, sol.

Govedina s mahunama na makedonski način

POSTUPAK:
Meso odvojiti od kosti i ove staviti da se kuhaju u 1 l vode za juhu kojom će se jelo zaliti. Meso narezati na tanke kratke ploškice, posoliti, dodati 2 do 3 žlice ulja, brašno, mljeveni papar, pa sve dobro izmiješati. Luk sitno nasjeckati pa na ostalom ulju ispržiti da dobije zlatnožutu boju. Onda dodati limunov sok i meso, pa pržiti dok nestane vlastiti sok. Papriku bez sjemena izrezati na tanke rezance i dodati mesu. Rajčice prerezati napola po širini, istisnuti sjeme (sok procijediti i upotrijebiti za zalijevanje), izrezati na krupne kriške, dodati mesu i pirjati pola sata. Mahune očistiti, izrezati na kose četvorokute, dodati mesu i to dobro promiješati. Tada zaliti juhom toliko da prekrije jelo, posoliti, poklopiti i polagano pirjati dok meso i mahune postanu mekaniji.

SIROVINE:
1 kg govedine od plećke,
80 g ulja,
150 g luka,
10 g češnjaka,
80 g zelene paprike,
400 g zrelih crvenih rajčica,
400 g zelenih mahuna,
20 g brašna,
10 g šećera,
50 g soka od limuna,
nešto mljevena papra i
20 g soli.

Goveđi lovački odrezak na slavonski način

POSTUPAK:
Meso izrezati na 4 dijela, malo ga natući, narezati žilice, posoliti, posuti paprom i pustiti 1/2 sata. Zatim jednu stranu odrezaka umočiti u brašno i tu stranu staviti na malo vrele masti i ispržiti s obje strane. Odreske zatim složiti u posudu i posuti pimentom. Ostalu mast ugrijati u tavi gdje su se pržili odresci, dodati ostalo brašno i lovorov list, pa dodati odrescima. Ako odresci nisu pokriveni umakom, dodati im još toliko vode da ih umak prekrije, pa pirjati na 3/4 mekano. Onda dodati 2 kriške limuna i senf i završiti pirjanje. Na pladanj složiti odreske, preliti umakom, a na svaki odrezak dodati po 1 žlicu kisela vrhnja. Kao prilog dodati pirjanu rižu ili tjesteninu.

SIROVINE:
600 g govedine od buta (bez kosti),
80 g masti,
20 g brašna,
100 g kisela vrhnja,
100 g bijela vina,
30 g senfa,
malo soli,
5 zrna zgnječenog papra,
1 zrno mljevenog pimenta,
1 lovorov list.

Govedina s porilukom na bosanski način

SIROVINE:
600 g govedine od buta bez kosti, 800 g poriluka bez zelenog lišća, 600 g krumpira, 100 g suhe slanine, malo češnjaka, nešto mljevena papra, 20 g vinskog octa, 20 g šećera, 20 g soli i 1/2 kocke ekstrakta za juhu.

POSTUPAK:
Meso izrezati na male tanke listiće, a poriluk na šire rezance. Krumpire oprati, oguliti i narezati po širini na debele ploške. Slaninu izrezati na male kockice i ispržiti samo toliko da postanu staklaste. Sada sve to sastaviti u posudi, dodati sol, mljeveni papar i sitno nasjeckan češnjak, pa dobro promiješati, zaliti ekstraktom za juhu izmiješanim sa 1/2 l vode, pa sve to prekriti. Poklopiti i pirjati dok se smekša.

Hercegovački burekčići

SIROVINE:
Tijesto: 400 g brašna, malo soli, 20 g ulja, malo octa ili limunova soka, 20 g mlake vode.
Nadjev: 250 g govedine bez kosti, 300 g masne bravetine bez kosti, 100 g ulja, 50 g luka, 10 g zelenog peršuna, 10 g češnjaka, malo mljevena papra, 10 g soli, 400 g kisela vrhnja.

POSTUPAK:
Pripremanje tijesta: (vidi način pripremanja za bosansku pitu zeljanicu). Pripremanje nadjeva: Sitno nasjeckan luk ispržiti na 60 g vrela ulja da dobije zlatnožutu boju, dodati nasjeckan češnjak i peršun, pa i to malo popržiti. Na to staviti samljeveno meso, sol i mljeveni papar, pa sve pržiti 10 do 15 minuta, a zatim ohladiti. Razvučeno tijesto pustiti da se malo osuši, onda izrezati 6 listova veličine lima (ne prevelike). Lim poškropiti uljem, na njega staviti 1 list tijesta, poškropiti ga uljem, pa isto tako još 2 lista. Zatim na gornji (treći list) složiti hrpice mesa u obliku fildžana u razmaku od 2 cm. Nakon toga složiti preko mesa opet 3 lista tijesta kao one prve. Prstima utisnuti tijesto oko svake hrpice mesa i opet poškropiti uljem pa peći u srednje vrućoj pećnici dok dobije lijepu rumenu boju. Onda burekčiće preliti kiselim vrhnjem i peći još 15 do 20 minuta. Još vruće izrezati i uslužiti.

Leskovačko ćufte

SIROVINE:
250 g govedine bez kosti,
250 g svinjetine bez kosti,
100 g riže,
120 g luka,
40 g odležanog kruha,
200 g svježe rajčice,
120 g zelene paprike,
malo mljevena papra i malo mljevene paprike,
nešto zelenog peršuna,
sol, 1/2 l vode, 1 jaje,
1/2 kocke ekstrakta za juhu.

POSTUPAK:
Meso oprati i dva puta samljeti da bude što sitnije. Kruh namočiti u hladnoj vodi. Nakon četvrt sata dobro ga ocijediti i dodati mesu. Zatim mu dodati jaje i polovinu papra, soli i nasjeckanog peršuna, pa sve dobro izmijesiti. Od te smjese načiniti 8 okruglih ćufteta, pa ih sa svih strana ispržiti na masti i izvaditi iz nje. Luk izrezati na rezance, papriku bez sjemena na kocke, pa to na vreloj masti na kojoj su se pržila ćufteta pržiti samo da uvene. Sada luk staviti u vatrostalnu posudu, zdjelu ili lim, dodati mljevenu papriku, očišćenu rižu i sve pomiješati. Rajčicu preliti kipućom vodom, oguliti kožicu, prerezati je po širini na polovine, i posuti po riži. Na to složiti ćufte i sve posuti nasjeckanim peršunom. Ekstrakt za juhu i vodu prokuhati, dodati preostali papar, dosoliti i preliti preko ćufteta, pa peći u umjereno vrućoj pećnici dok se tekućina ispari. Kao prilog se uslužuje neka salata.

Pržolica na međimurski način

POSTUPAK:
Meso izrezati na 4 dijela, malo ga natući, presjeći žilice, posoliti, umočiti jednu stranu u brašno i na malo veoma vruće masti ispržiti s obje strane, pa složiti u posudu u krug jedan komad preko polovine drugog, tako da sredina posude ostane prazna. Luk sitno nasjeckati, pa ga na ostatku vrele masti ispržiti da dobije zlatnožutu boju, dodati sitno nasjeckan češnjak i peršun, pa onda mljevenu papriku, zaliti juhom od ekstrakta, 10 minuta kuhati i dodati pržolicama. (Tekućine mora biti toliko da prekrije meso). Poklopiti i lagano pirjati da meso bude 3/4 mekano. Krumpire srednje veličine oprati, oguliti i narezati po duljini na 4 dijela. Papriku očistiti od sjemena, oprati i po duljini prerezati na 4 dijela. Rajčicu prerezati na 4 do 6 komada, istisnuti sjeme i sok procijediti. (Sok upotrijebiti). Kad je pržolica gotovo mekana, staviti u prazni dio posude krumpire, na njih paprike, a na njih rajčice. Posuti nasjeckanim peršunom, zaliti tako da krumpir bude potpuno u soku, poklopiti i u srednje zagrijanoj pećnici pirjati dok se krumpiri smekšaju. Pržolice staviti u vatrostalnu ili dublju zdjelu i obložiti krumpirima i jednakim dijelom rajčice i paprika.

SIROVINE:
1 kg pržolice,
250 g luka,
10 g češnjaka,
nešto mljevena papra,
30 g brašna,
200 g mljevene paprike,
20 g svježe rajčice,
600 g krumpira,
80 g masti,
malo suhe slanine,
20 g soli,
nešto zelena peršuna,
1/4 kocke ekstrakta za juhu.

Papazjanija

SIROVINE:
1 kg govedine, 600 g krupice, 100 g mrkve, 80 g pastrnjaka (korijena), 60 g celera (korijena ili lista), 80 g peršuna (korijen ili list), 40 g češnjaka, 100 g luka, 80 g ukuhane rajčice, 20 g brašna, 10 g mljevene paprike, nešto vina, 20 g vinskog octa, malo mljevena papra, sol, 1 lovorov list, 1 feferon, 1 litra vode.

POSTUPAK:
Meso izrezati na 8 komada. Sve povrće očistiti, izrezati na deblje ploške, luk na kolute, a češnjak rastaviti od glavice, no ne čistiti. Peršunovo i celerovo lišće sitno nasjeckati. Sve povrće staviti u zdjelu, posoliti, dodati papar i mljevenu papriku, sitno izrezani feferon, cijeli lovorov list, nasjeckan celer, peršunov list i cijeli češnjak, pa sve to dobro izmiješati. Zatim u zemljani lonac složiti jedan red povrća, na povrće meso i tako nastaviti dok se sve složi. Ocat, vodu, rajčice, brašno i vino dobro izmiješati šibom i preliti preko složenog mesa i povrća u loncu. Nakon toga lonac dobro zavezati namočenim pergamentnim papirom i staviti u srednje vruću pećnicu da se polagano kuha 3 do 4 sata.

Punjeni goveđi odresci na gradišćanski način

SIROVINE:
600 g goveđe pisane pečenice (čiste),
100 g suhe slanine,
100 g kiselih paprika,
100 g kiselih krastavaca,
malo zelenog peršuna,
50 g luka,
20 g mrvica, od kruha,
30 g brašna,
30 g ukuhane rajčice,
80 g masti,
nešto mljevena papra,
20 g soli,
150 g crna vina.

POSTUPAK:
Meso izrezati po širini na 8 komada, oprezno batićem što tanje natući (ali da komadi ostanu cijeli), posoliti, posuti paprom s obje strane. Luk izrezati na što tanje rezance, pa na malo vrele masti ispržiti da dobije zlatnožutu boju, dodati sitno nasjeckan peršun i na tanke rezance rezanu slaninu, pa i to još jednom 1 minutu pržiti. Na to dodati na tanke rezance narezanu papriku (bez sjemenki), pržiti lagano još 5 minuta i ohladiti. Onda dodati mrvice, mljeveni papar, po potrebi sol, i sve dobro promiješati. Tim nadjevom napuniti odreske, tijesno ih saviti, rub sapeti čačkalicom (da se ne otvori). Sada dobro ugrijati mast, odreske povaljati u brašno, dobro ih potresti, pa na masti sa svih strana što naglije ispržiti i izvaditi iz masti. Na nju dodati preostalo brašno, popržiti ga da dobije zlatnožutu boju, dodati rajčice, zaliti vinom i kuhati pola sata. Zatim razrijediti umak s vodom, složiti odreske u umak, poklopiti poklopcem i polagano pirjati dok se odresci smekšaju. Za prilog dodati pirjanu taranu.

Šiš ćevap

SIROVINE:
600 g mesne govedine od vrata bez kosti, 300 g zelene paprike, 400 g svježih rajčica, 200 g luka, 400 g krumpira, 100 g masti, 100 g bijela vina, 20 g soli.

POSTUPAK:
Meso izrezati na male komadiće, kao što se reže za ražnjiće. Papriku (bez sjemena) izrezati isto tako, a luk i krumpir na kolute debele 1/2 cm. Sada nabadati na drvene štapiće redom: meso, papriku, luk, krumpir itd. Tako nanizane štapiće složiti u tepsiju da budu jedan uz drugi, i to samo u 1 redu. Onda posoliti, preliti vrelom mašću i u pećnici peći 15 minuta. Nakon toga preliti vinom, lukom i vodom i u pećnici polagano završiti pirjanje.

Špageti na dalmatinski način

POSTUPAK:
Govedinu izrezati na male kockice. Na 50 g masti ispržiti sitno nasjeckan luk da dobije zlatnožutu boju, na to dodati meso, posoliti i pirjati. Kad se meso napola smekša, dodati rajčice, papar, ribani oraščić i kocku ekstrakta za juhu, pa pirjati dalje dok meso sasvim ne omekša. Meso ne valja previše zalijevati, jer mesni sok mora biti gust (kompaktan), a ne jušast. Špagete kuhati u mnogo slane kipuće vode, a kad zavriju, staviti ih na tihu vatru da lagano vriju, Kad omekšaju potrebno ih je ocijediti, oprati hladnom vodom i opet dobro ocijediti. Ostatak masti dobro ugrijati, na to dodati špagete, promiješati i ugrijati. Prije usluživanja staviti špagete u zdjelu, na špagete meso i sok, a na meso ribani paški sir.

SIROVINE:
300 g govedine od vrata (bez kosti), 200 g luka, 100 g masti, 40 g ribanog paškog sira, malo mljevena papra, 40 g ukuhane rajčice, 30 g soli, 400 g špageta, 100 g crna vina, 1 kocka ekstrakta za juhu.

Užički ćevapčići

POSTUPAK:
Meso 2 puta samljeti, dodati papar i sol prema potrebi, pa meso dobro izmijesiti i ostaviti 1 sat. Nakon toga oblikovati ćevapčiće. Paprike ispeći na ploči štednjaka sa svih strana, složiti u zdjelu, poškropiti hladnom vodom, prekriti krpom i pustiti 1/2 sata. Onda im se oguli kožica, posoli ih se, i pospe mljevenim paprom i nasjeckanim češnjakom. Ćevapčiće ispeći na roštilju. Kad su pečeni, složiti po sredini pladnja, na njih staviti kriške užičkog kajmaka, a oko njih pečene paprike.

SIROVINE:
400 g govedine, (od vrata bez kosti),
200 g mršave svinjetine,
350 g mesnate zelene paprike (babura),
100 g luka,
120 g užičkog kajmaka,
malo mljevena papra i nešto soli,
10 g češnjaka.

Bosanska kalja

POSTUPAK:
Meso oprati, isjeći na 8 komada. Luk sitno nasjeckati i na vreloj masti ispržiti da malo požuti. Dodati papriku, rajčicu, češnjak i 1/2 nasjeckana peršuna, pa to sve još malo pirjati da bude napola mekano. Glavu kupusa izrezati na 4 dijela, duž korijena, tako da se lišće drži korijena i složiti na meso tako da korijen bude okrenut prema dolje. To toliko zaliti juhom da pokrije meso, posuti paprom i pirjati poklopljeno dok kupus i meso postanu mekani, a da sok ne bude prejušast. Na pladanj staviti meso, na svaki obrok jedan komad kupusa i posuti kiselim vrhnjem i nasjeckanim peršunom. Za prilog uslužiti slane krumpire.

SIROVINE:
1 kg bravetine ili svinjetine, 400 g luka, 100 g masti, malo ukuhane rajčice (40 g), nešto mljevene paprike i malo kumina, 1 kg slatkog kupusa, 20 g soli, malo mljevena papra, češnjak, zeleni peršun i 100 g kisela vrhnja.

Bosanska burek-pita

SIROVINE:
300 g masne svinjetine bez kosti, 200 g masne govedine bez kosti, malo mljevena papra i soli, 150 g luka, 10 g peršunova lista, 80 g masti ili ulja i 1 jaje.

POSTUPAK:
Meso samljeti (ne presitno), luk nasjeckati i na 30 g masti ispržiti samo da uvene. Mljevenom mesu dodati papar, sol, jaje i zeleni peršun; sve dobro izmiješati i tim nadjevom napuniti 2/3 tijesta po duljini stola u hrpice.
Dalji je postupak isti kao za bosansku pitu zeljanicu.

Bosanska tagorica

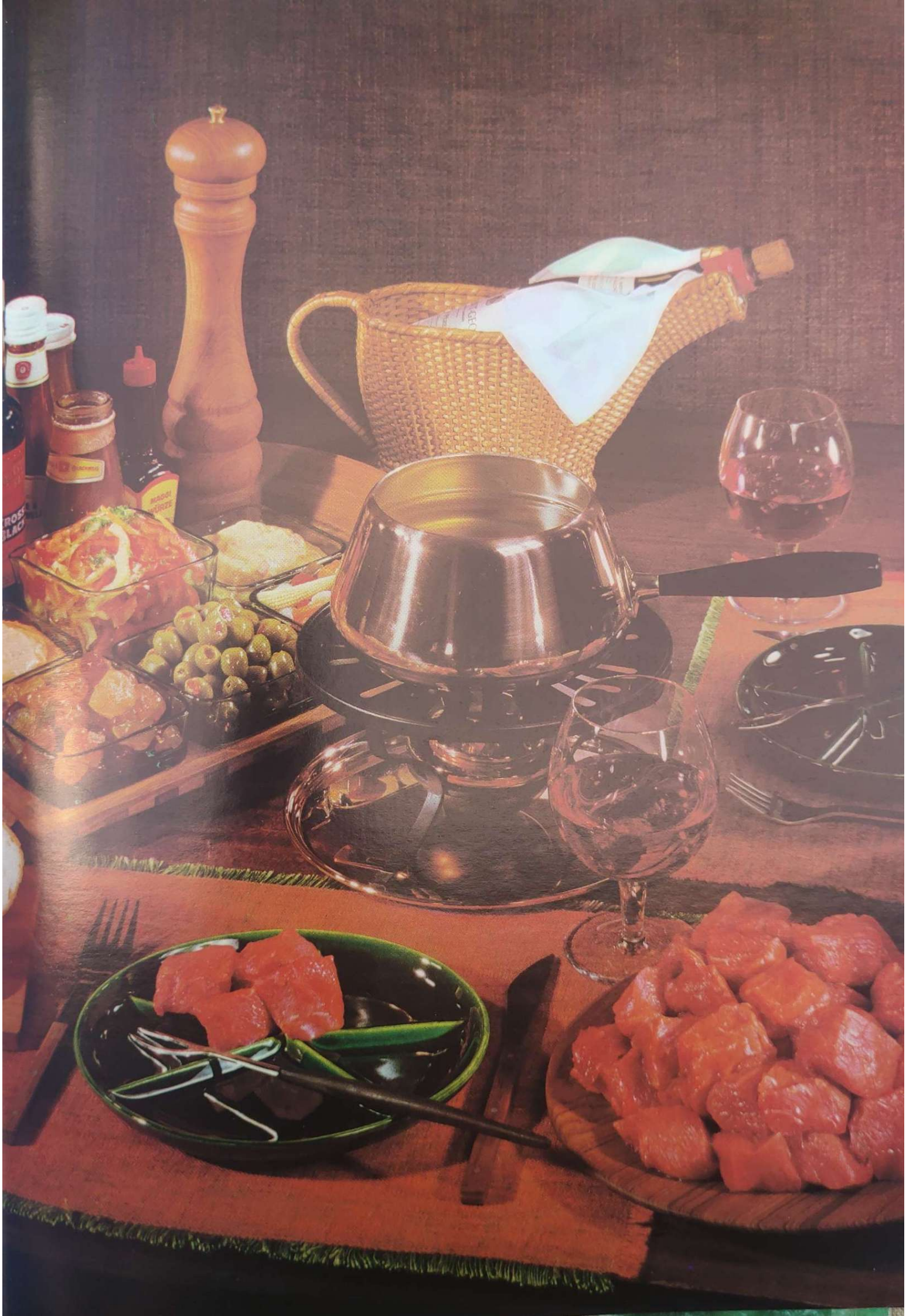
SIROVINE:
600 g svinjetine od vrata bez kosti, 100 g zelenih mahuna, 150 g luka, 100 g mrkve, 100 g celera korijena, 100 g peršunova korijena s listom, 100 g kelja, 60 g zelene paprike, 60 g plavih patlidžana, 300 g svježih zelenih rajčica, 200 g krumpira, 80 g očišćenog graška, malo češnjaka i mljevena papra, 30 g soli, 80 g riže, 80 g masti i kocka ekstrakta za juhu.

POSTUPAK:
Meso izrezati na kocke srednje veličine. Luk i češnjak krupno nasjeckati, a zeleni peršun što sitnije. Povrće očistiti, oprati i izrezati na manje komade. To posoliti, dodati papar i dobro izmiješati. Tagorice (zemljana okrugla zdjela, jedna velika ili 4 male), namazati mašću, na dno staviti nešto povrća, na povrće meso, onda rižu i opet povrće, zaliti vodom u kojoj je rastopljen koncentrat za juhu da prekrije povrće. Tagorice staviti u srednje ugrijanu pećnicu i peći oko 2,5 sata, tako da pirjano povrće bude odozgo rumeno ispečeno.

Bosanski lonac kuhan u pari

SIROVINE:
250 g svinjetine od buta bez kosti, 250 g dobro odležane govedine od buta bez kosti, 750 g krumpira, 200 g poriluka, 300 g cvjetače (cvijet), malo soli, nešto mljevene paprike, 30 g ukuhane rajčice, nešto zelenog peršuna i malo mljevena papra, 250 g kisela vrhnja, malo soli, nešto ribanog oraščića i 50 g ribanog paškog sira.

POSTUPAK:
Meso izrezati na male tanke odreske. Malo ih natući, posoliti i posuti mljevenim paprom pa pola sata ostaviti. Oguljene krumpire po širini izrezati na tanke listiće, poriluk na tanke kolutiće, cvjetaču odvojiti na cvjetiće. Poriluk, cvjetaču, rajčice, nasjeckan peršun, ostatak papra i soli i mljevenu papriku dobro izmiješati. Kalup za varenac dobro namazati maslacem ili maslom. Složiti najprije sloj krumpira, onda sloj mesa, na meso povrće i tako nastaviti dalje, dok se masa potroši, posljednji gornji sloj moraju biti krumpiri. Izmutiti vrhnje, sol i oraščić i preliti preko krumpira. Nakon toga kalup dobro poklopiti, staviti do polovine u kipuću vodu (najbolje u lonac), lonac poklopiti i kuhati jednakomjerno polagano 2 sata. Zatim jelo istresti na pladanj, posuti ribanim sirom, a za prilog dodati neku zelenu salatu.



Đuveč

POSTUPAK:
Oprano meso narezati na komade. Nasjeckati luk i češnjak, zažutiti na masti i dodati mu papriku u prahu i meso, pa pokriti posudu. Na napola pečeno meso odozgo staviti opranu i očišćenu rižu, narezane paprike, pa opet rižu, narezane rajčice i opet rižu. Preliti slanom vodom i pirjati još oko 25 minuta. Ne smije se suviše miješati.

SIROVINE:
400 g svinjetine, 2 luka, 1 režanj češnjaka, 4 žlice masti, 5 zelenih paprika, 150 g riže, sol, papar, 2 rajčice, mljevena paprika.

Đuveč od bamije

POSTUPAK:
Bravetinu oprati i nasjeckati na 8 komada. Luk sitno nasjeckati i na 80 g vrele masti ispržiti da dobije zlatnožutu boju. Na to dodati mljevenu papriku i meso, posoliti i pirjati Pomalo dolijevati vodu da meso ostane napola mekano. Rižu ispržiti na 20 g masti da postane staklasta. Tada složiti u đuveč (u zemljane ovalne zdjele, jedna veća ili 4 male), meso staviti u sredinu, a oko njega rižu. Bamiju prokuhati u slanoj vodi i ocijediti. Zelenu papriku bez sjemena izrezati na šire kolute, a rajčice na 4 do 6 kriški, pa oko mesa složiti bamiju, na nju zelenu papriku, a na ovo rajčicu. To zaliti kipućom vodom u kojoj je rastopljen ekstrakt za juhu i peći u srednje ugrijanoj pećnici oko 90 minuta.

SIROVINE:
800 g bravetine od plećke, 200 g luka, 800 g bamije, 200 g riže, 200 g svježe rajčice, 200 g zelene paprike, nešto mljevene paprike, 100 g masti, 20 g soli i 1/4 kocke ekstrakta za juhu.

Đuveč od graha

POSTUPAK:
Dan prije namočeni grah ocijediti, dodati mu suho svinjsko meso i slaninu, doliti vodu da prekrije grah, pa sve polagano kuhati dok se grah skuha. Luk očistiti i izrezati na kolute, pa ih ispržiti na 100 g masti samo da uvenu. Sremsku kobasicu narezati na tanke kolute, pa i te kolute malo ispržiti na 50 g masti i dodati kuhanom grahu. Na to staviti papar, nasjeckan peršun i 1/4 prženog luka. Po potrebi dosoliti, dobro promiješati i staviti u đuveč (zemljanu zdjelu). Slaninu i suho meso narezati na po 4 komada i izmjenično slagati na grah. Na to razdijeliti ostali dio luka i peći polagano u pećnici dok luk porumeni. Grah ne smije biti suviše jušast.

SIROVINE:
600 g graha tetovca, 200 g suhog svinjskog mesa bez kosti, 200 g suhe slanine, 200 g sremske kobasice, malo mljevena papra, 150 g luka, 120 g masti, malo zelena peršuna i 20 g soli.

Hajdučki đuveč

SIROVINE:
800 g svinjetine od vrata,
400 g mladog luka,
200 g mladog krumpira,
150 g svježih zrelih rajčica,
100 g plavih patlidžana,
100 g tikvica,
100 g riže,
100 g bamije,
nešto mljevena papra i malo zelena peršuna,
30 g peršuna (korijen) i
20 g soli.

POSTUPAK:
Mladi luk narezati na komade širine prsta, oguljene krumpire na tanke listiće, rajčicu po širini na tanke kolute, oguljene tikvice, plave patlidžane i bamiju na srednje velike kocke. Papriku bez sjemena izrezati po duljini na 4 dijela, meso na 8 komada (za svaki obrok 2 komada). Peršunov i celerov list sitno nasjeckati. Sve povrće sirovo izmiješati sa solju, s rižom i sa začinima. Polovinu količine te smjese staviti u posudu namazanu mašću, na to složiti meso, a na njega ostatak povrća. To preliti juhom ili vodom (ako se zalijeva vodom u njoj rastopiti pola kocke ekstrakta za juhu), toliko da prekrije povrće, staviti u srednje zagrijanu pećnicu i peći najmanje 2 sata. Kada đuveč odozgo zarumeni, pokriti ga mokrim pergamentnim papirom da mu ne izgori površina.

Pita od svinjskih jetara

SIROVINE:
250 g svinjskih jetara,
150 g svinjskih plućica,
100 g svinjske masti,
200 g luka,
sol, papar;
tijesto: 250 g brašna,
2 jaja,
60 g maslaca,
20 g kvasca.

POSTUPAK:
Sitno narezati luk i pirjati ga na masti, da postane žućkast. Dodati mu nasjeckana jetra i plućica, sol, papar. Ostaviti sve da se nekoliko minuta pirja na jakoj vatri, a onda smjesu ohladiti. Od brašna, jaja, kvasca (rastopiti ga u malo mlakog mlijeka) umijesiti tijesto. Kad se počne odljepljivati od ruku, ono je gotovo. Ostaviti da stoji 2 sata. Oblik namazati maslacem i staviti polovinu razvaljanog tijesta pa malo prepeći u pećnici i izvaditi. Na tijesto staviti već pripremljen nadjev, pokriti ga zatim drugom polovinom tijesta. Nabosti tijesto da bi za vrijeme pečenja kroz rupice izlazio suvišak pare. Površinu tijesta premazati tučenim jajetom i peći 45 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici. Pitu uslužiti hladnu uz salatu.

Podvarak sa svinjskim kotletom

SIROVINE:
800 g svinjskog hrpta (karea),
1 kg kiselog kupusa u glavi,
150 g suhe slanine,
200 g luka,
nešto mljevena papra,
20 g češnjaka,
malo kumina i sol prema potrebi.

POSTUPAK:
Kiseli kupus narezati na 2 cm velike kocke (ako je previše kiseo, oprati ga) i dobro ocijediti, a slaninu narezati na male kocke, pa na 50 g masti pržiti da postane staklasta. Slaninu izvaditi, a na masti ispržiti luk izrezan na rezance do zlatnožute boje. Dodati nasjeckan češnjak i mljeven kumin i to malo ispržiti. Luk, kupus i slaninu staviti u posudu, dodati malo vode u kojoj je rastopljen ekstrakt, pa juhu dobro poklopiti i pirjati polagano 2 sata. Ako je potrebno, dolijevati pomalo vode da ne zagori. Meso narezati na 8 kotleta, malo natući, nasjeći žilice, posoliti, ispržiti u tavi na vreloj masti, složiti u posudu, prekriti pirjanim kupusom, posuti mljevenim paprom, zaliti vodom da bude sočno, a ne jušasto i pirjati dok meso postane mekano. Za prilog dodati slane krumpire.

Lički kupus

POSTUPAK:
Oprati suho meso i isprati kupus. Slagati u namazanu zemljanu ili vatrostalnu posudu redove kupusa i suhog mesa. Navrh staviti odreske suhe slanine i peći oko 1 sat na umjerenoj vatri. Posebno skuhati u slanoj vodi krumpir, ocijediti ga i zaliti sokom od kupusa.

SIROVINE:
1 kg sušenih svinjskih kotleta, 1,5 kg ribanog kiselog kupusa, 1/2 kg krumpira, 100 g suhe slanine, 50 g masti, sol.

Lonac od kiselog kupusa

POSTUPAK:
Oprati i ocijediti kupus, staviti ga u veliku posudu i prekriti hladnom vodom. Neka zavri da pobijeli. Ukloniti ga s vatre, ocijediti, na dno staviti kožicu slanine, zatim sloj kupusa, malo nasjeckana luka, nekoliko zrna borovice, 2 komada slanine i šunkicu, zatim drugi sloj kupusa, zrnje borovice s ostatkom luka. Prekriti kiselim kupusom. Poklopiti i staviti da se kuha na umjerenoj vatri, sve dok se dobro zagrije. Tada doliti vino i ostaviti da vri na umjerenoj vatri 2 sata. Četvrt sata prije nego što je »lonac« gotov, dodati kobasice prethodno malo uronjene u vruću vodu. »Lonac« uslužiti uz kuhani krumpir.

SIROVINE:
1 kg kiselog kupusa,
20 g dimljene slanine,
1 mala šunkica,
1 kožica od slanine,
1 luk,
10 zrna borovice,
1 čaša bijela vina,
sol, papar,
6 debrecinki.

Sarma

POSTUPAK:
Glavice kupusa razdijeliti na listove (odabrati najljepše), oprati u više voda i odrezati zadebljanja na listu. Prirediti nadjev: na masti ispržiti luk i dodati samljeveno meso i suhu slaninu. Dodati rižu, posoliti, popapriti, doliti šalicu vode i sve dobro promiješati. U svaki list staviti žlicu ili žlicu i pol nadjeva, uviti, a zatim krajeve listova ugurati unutra da se sarma ne bi raspala. Složiti u lonac red sarmi, pa na to suho meso, kožice od suhe slanine i nasjeckan kupus (prevelike i premale listove koji su preostali). Takav kupus neka bude i na vrhu. Posuda ne smije biti do vrha puna, jer riža u sarmi nabubri. Zaliti hladnom vodom i dodati mljevenu crvenu papriku. Kuhati 3—4 sata dok listovi postanu prozirni. Ako je potrebno dolijevati još vode. Po želji dodati zapršku ili vrhnje.

SIROVINE:
1/4 kg svinjetine, 100 g govedine, 100 g sušenih rebara, 50 g suhe slanine, 1 kg kupusa (u glavicama), 80 g riže, 1 jaje, 80 g masti, 1 luk, malo mljevene crvene paprike, sol, papar, po želji zaprška ili vrhnje.

Srijemska pečenica

POSTUPAK:
Meso narezati na komade i staviti u posudu na mast. Dodati nasjeckan luk, narezane paprike, crvenu papriku, papar, sol. Dobro izmiješati i pustiti da stoji 2 sata. Zatim pirjati u poklopljenoj posudi dok meso omekša.

SIROVINE:
150 g svinjetine, 150 g ovčetine, 2 luka, 3 paprike, papar, malo mljevene crvene paprike, sol, mast.

Srijemski ćevap

SIROVINE:
300 g svinjetine od buta bez kosti, 300 g bravetine od buta bez kosti, 400 g zelene paprike, 30 g češnjaka, malo mljevene paprike i nešto mljevena papra, 50 g masti ili ulja, nešto lišća od pastrnjaka i 20 g soli.

POSTUPAK:
Meso narezati na 1/2 cm debele ploškice, papriku na 1/2 cm široke kolute (bez sjemena), luk na rezance, a češnjak i pastrnjak sitno nasjeckati. To sve izmiješati sa solju i paprom i ostaviti 90 minuta. U posudi prikladne veličine (ni premaloj, ni prevelikoj), dobro ugrijati mast, popržiti meso i povrće, dodati nešto juhe ili vode, poklopiti pa polagano pirjati dok meso i povrće omekšaju.

Svinjski kotlet na samoborski način

SIROVINE:
700 g svinjskog hrpta (karea),
100 g masti,
600 g krumpira,
10 g češnjaka,
malo zelenog peršuna i nešto soli.

POSTUPAK:
Meso narezati na 8 dijelova. Kotlete malo natući, narezati koricu i žilice, posoliti i na vreloj masti ispržiti na rumenu boju s obje strane, a zatim izvaditi iz masti. Od masti u kojoj su se pržili kotleti, ocijediti 3/4 u drugu posudu u kojoj će se peći krumpiri. U tavi na ostaloj masti ispržiti nasjeckan češnjak da postane svijetlorumen, zaliti sa 2 dcl vode, dobro prokuhati i dodati kotletima. Krumpire srednje veličine oprati, oguliti, prerezati po duljini na 4 dijela, a po širini i sredini, posoliti i peći u masti, koja je ocijeđena od prženja kotleta. Ispeći ih da budu lijepo rumeni. Onda na kotlete sipati krumpire, potresti posudu, poklopiti i pirjati polagano 10 minuta. Na to složiti kotlete na pladanj, na njih staviti krumpire, preliti sokom i posuti nasjeckanim peršunom.

Svinjski kotlet na srijemski način

SIROVINE:
600 g svinjskog tvrdog hrpta (karea),
70 g suhe slanine,
60 g kiselih krastavaca,
malo zelenog kopra,
nešto mljevene paprike,
1 dcl vrhnja,
10 g mljevenog kumina,
malo češnjaka,
20 g brašna,
60 g luka,
nešto celerova lišća i malo soli.

POSTUPAK:
Meso izrezati na kotlete, malo ih natući, nasjeći žilice, posoliti, natrti tučenim češnjakom i posuti mljevenim kuminom. Slaninu narezati na male kockice, ispržiti da postane rumena, a čvarke izvaditi iz masti. Na toj masti pržiti kotlete s obje strane, pa ih složiti u posudu jedan preko drugoga, da kost bude okrenuta prema dolje, a sredina posude da ostane prazna. Luk sitno nasjeckati i na masti, na kojoj su prženi kotleti ispržiti da bude zlatnožut, dodati mljevenu papriku, pa i nju časak pržiti, zaliti juhom ili vodom i nekoliko minuta kuhati. Kiseli krastavac, kopar i lišće celera nasjeckati i dodati luku. Sve dobro pomiješati, pa preliti preko kotleta. Posudu poklopiti i u pećnici polagano pirjati dok kotleti postanu mekani. Kao prilog se uslužuju domaći rezanci i neka salata.

Srpski đuveč

POSTUPAK:
Meso narezati na 8 komada. Luk narezati na tanke kolute, staviti na meso, posuti paprom, posoliti, dobro izmiješati i pustiti da tako stoji 1 sat. Plave patlidžane i tikvice oguliti, izrezati na tanke kolute, posoliti i ostaviti 1/2 sata, a zatim dobro ocijediti. Očišćenu mrkvu izrezati na okrugle listiće, a mahune na male komade, pa skuhati u slanoj vodi i ocijediti. Krumpire oguliti, narezati na male kocke i staviti u hladnu vodu da ne pocrne. Paprici odstraniti sjeme, oprati i narezati na kolute, a rajčice po širini na deblje ploške. Meso izvaditi iz luka, dobro otresti, umočiti sa svih strana u brašno, pa na vrelom ulju prepeći s obje strane da dobije lijepu rumenu boju (a da u sredini bude još sirovo) i izvaditi iz ulja. Krumpire izvaditi iz vode i krpom dobro posušiti pa na vrelom ulju u kojem se pržilo meso ispržiti na pola mekano i izvaditi iz ulja. Na još vrelo ulje staviti luk i zelenu papriku i ispržiti samo da uvene. Sada staviti sve povrće i rižu, dodati mljevenu papriku, sol i sve dobro izmiješati. U zemljani đuveč (zemljanu posudu) ili vatrostalnu zdjelu staviti s rižom izmiješano povrće, u sredinu utisnuti meso, obložiti ploškicama rajčica i posuti nasjeckanim peršunom. Vodu i ekstrakt za juhu prokuhati i zaliti đuveč, pa u srednje zagrijanoj pećnici peći 1,5 do 2 sata. Kad đuveč dobije odozgo rumenu boju, prekriti mašću namazanim papirom (namazani dio okrenuti prema gore) i peći dok se tekućina ispari.

SIROVINE:
1/2 kg svinjskih prsa, 250 g svježih zrelih rajčica, 100 g ulja, 100 g zelenog graška, 120 g zelenih mahuna, 100 g krumpira, 100 g luka, 50 g mrkve, 50 g plavih patlidžana, 50 g mladih tikvica, 100 g zelenih paprika — babura, 120 g riže, 5 g zelenog peršuna, malo mljevene paprike, 20 g brašna, sol nešto mljevena papra, 1/2 kocke ekstrakta za juhu.

Bosanski čimbur

POSTUPAK:
Na 80 g vrele masti ispržiti sitno nasjeckan luk da dobije zlatnožutu boju, dodati nasjeckan češnjak, pa i njega malo popržiti, tome dodati mljeveno meso i dobro ispržiti. Na meso staviti opran i dobro ocijeđen špinat, sol, mljeveni papar i pirjati dok se 3/4 tekućine ispari, tj. dok sok prestane biti previše jušast, ali da još ostane sočan. Jaja ispeći na oko dosta mekano. Na pladanj staviti meso sa špinatom i na to složiti jaja na oko.

SIROVINE:
300 g masne bravetine bez kosti, 300 g govedine bez kosti, 600 g špinata, 100 g masti, 150 g luka, nešto češnjaka, 20 g soli, malo mljevena papra i 4 jaja.

Crnogorski paprikaš

POSTUPAK:
Ovčetinu oprati u toploj, pa zatim u hladnoj vodi. Razrezati je na komade. U veći lonac staviti meso, grubo narezan kupus, nasjeckan luk, ukuhanu rajčicu, mljevenu papriku i suhu slaninu narezanu na rezance. Popapriti i kuhati s toliko vode da sve bude prekriveno. Neka vri 1 sat, tada dodati oguljene i na kocke narezane krumpire i nastaviti kuhati sve dok krumpir omekša (naravno, meso mora biti već prije mekano). Kušati da li je dovoljno slano.

SIROVINE:
3/4 kg sušene ovčetine, 200 g suhe slanine, 1,5 kg kupusa, 1/4 kg krumpira, 2 luka, 1 žličica samljevene crvene paprike, 3 žlice gusto ukuhane rajčice, sol, papar.

Srpski đuveč

POSTUPAK:
Meso narezati na 8 komada. Luk narezati na tanke kolute, staviti na meso, posuti paprom, posoliti, dobro izmiješati i pustiti da tako stoji 1 sat. Plave patlidžane i tikvice oguliti, izrezati na tanke kolute, posoliti i ostaviti 1/2 sata, a zatim dobro ocijediti. Očišćenu mrkvu izrezati na okrugle listiće, a mahune na male komade, pa skuhati u slanoj vodi i ocijediti. Krumpire oguliti, narezati na male kocke i staviti u hladnu vodu da ne pocrne. Paprici odstraniti sjeme, oprati i narezati na kolute, a rajčice po širini na deblje ploške. Meso izvaditi iz luka, dobro otresti, umočiti sa svih strana u brašno, pa na vrelom ulju prepeći s obje strane da dobije lijepu rumenu boju (a da u sredini bude još sirovo) i izvaditi iz ulja. Krumpire izvaditi iz vode i krpom dobro posušiti pa na vrelom ulju u kojem se pržilo meso ispržiti na pola mekano i izvaditi iz ulja. Na još vrelo ulje staviti luk i zelenu papriku i ispržiti samo da uvene. Sada staviti sve povrće i rižu, dodati mljevenu papriku, sol i sve dobro izmiješati. U zemljani đuveč (zemljanu posudu) ili vatrostalnu zdjelu staviti s rižom izmiješano povrće, u sredinu utisnuti meso, obložiti ploškicama rajčica i posuti nasjeckanim peršunom. Vodu i ekstrakt za juhu prokuhati i zaliti đuveč, pa u srednje zagrijanoj pećnici peći 1,5 do 2 sata. Kad đuveč dobije odozgo rumenu boju, prekriti mašću namazanim papirom (namazani dio okrenuti prema gore) i peći dok se tekućina ispari.

SIROVINE:
1/2 kg svinjskih prsa, 250 g svježih zrelih rajčica, 100 g ulja, 100 g zelenog graška, 120 g zelenih mahuna, 100 g krumpira, 100 g luka, 50 g mrkve, 50 g plavih patlidžana, 50 g mladih tikvica, 100 g zelenih paprika — babura, 120 g riže, 5 g zelenog peršuna, malo mljevene paprike, 20 g brašna, sol nešto mljevena papra, 1/2 kocke ekstrakta za juhu.

Bosanski čimbur

POSTUPAK:
Na 80 g vrele masti ispržiti sitno nasjeckan luk da dobije zlatnožutu boju, dodati nasjeckan češnjak, pa i njega malo popržiti, tome dodati mljeveno meso i dobro ispržiti. Na meso staviti opran i dobro ocijeđen špinat, sol, mljeveni papar i pirjati dok se 3/4 tekućine ispari, tj. dok sok prestane biti previše jušast, ali da još ostane sočan. Jaja ispeći na oko dosta mekano. Na pladanj staviti meso sa špinatom i na to složiti jaja na oko.

SIROVINE:
300 g masne bravetine bez kosti, 300 g govedine bez kosti, 600 g špinata, 100 g masti, 150 g luka, nešto češnjaka, 20 g soli, malo mljevena papra i 4 jaja.

Crnogorski paprikaš

POSTUPAK:
Ovčetinu oprati u toploj, pa zatim u hladnoj vodi. Razrezati je na komade. U veći lonac staviti meso, grubo narezan kupus, nasjeckan luk, ukuhanu rajčicu, mljevenu papriku i suhu slaninu narezanu na rezance. Popapriti i kuhati s toliko vode da sve bude prekriveno. Neka vri 1 sat, tada dodati oguljene i na kocke narezane krumpire i nastaviti kuhati sve dok krumpir omekša (naravno, meso mora biti već prije mekano). Kušati da li je dovoljno slano.

SIROVINE:
3/4 kg sušene ovčetine, 200 g suhe slanine, 1,5 kg kupusa, 1/4 kg krumpira, 2 luka, 1 žličica samljevene crvene paprike, 3 žlice gusto ukuhane rajčice, sol, papar.

Hercegovački cerviš

SIROVINE:
1 kg ovčetine od buta, 70 g luka, 20 g češnjaka, 50 g mrkve, 40 g peršuna (korijen ili list), 30 g celera (korijen ili list), malo mljevena papra i soli, 50 g vinskog octa, 100 g masti, 400 g brašna, malo soli, 150 g vode i 1 jaje.

POSTUPAK:
Od mesa odvojiti kosti i staviti u 1 i pol litru vode sa začinskim povrćem. Meso izrezati na srednje kocke, (kao za gulaš). Luk sitno nasjeckati, pa na vreloj masti ispržiti da postane zlatnožut, dodati sitno nasjeckan peršun i celerov list i to malo ispržiti. Zatim dodati meso, posoliti i pirjati da bude 3/4 mekano. Od brašna, jaja, vode i soli umijesiti čvrsto tijesto za rezance, pa ga isjeći satarom ili nožem u taranu i u pećnici dobro posušiti. Kad je meso do 3/4 gotovo, dodati mu taranu i nasjeckan češnjak, zaliti juhom od kosti i sve skupa kuhati dok se skuha, pa na kraju zakiseliti vinskim octom. Jelo ne smije biti prerijetko, ni pregusto.

Janjeća jetra sa slaninom

SIROVINE:
750 g janjećih jetara, sol, mljevena crvena paprika, 8 kocaka slanine, 2 žlice ulja, 2 crvena luka, 2 rajčice, 1 šalica maslinova ulja, 2 režnja češnjaka, 1/2 lovorova lista, malo šećera.

POSTUPAK:
Jetra oguliti i ukloniti tvrde i žilave dijelove. Izrezati ih na tanke kriške i svaku posoliti i popapriti, a zatim svaku krišku posebno uvaljati u brašno i ispržiti. Slaninu također ispržiti. U posudu namazanu uljem staviti narezan luk, a na njega komade jetara, prženu slaninu i kriške rajčice. Sve to preliti bijelim vinom i uljem, dodati lovorov list, sol i šećer. Posudu prekriti pergamentom i peći u pećnici 30 minuta. Uz tako pripremljena jetra mogu se uslužiti riža i svježa salata.

Janjeći but na istarski način

SIROVINE:
1 janjeći but (oko 1 kg),
100 g istarskog pršuta,
100 g maslaca,
100 g mrkve,
150 g bijela vina,
20 g soli,
malo mljevena papra,
1 janjeća mrežica.

POSTUPAK:
Meso samljeti, dodati papar i sol, dobro izmijesiti i oblikovati u oblik janjećeg buta. Pršut narezati na tanke ploške i omotati oko janjećeg buta. Sada to uviti u janjeću mrežicu, i staviti u lim namazan maslacem. Oko mesa staviti mrkvu narezanu na rezance, zaliti vinom i peći polagano 1 sat. Onda meso izvaditi iz lima, u njega dodati nešto vode, dobro prokuhati i sok procijediti kroz sito. Meso izrezati na odreske i složiti na pladanj u prvobitnom obliku buta, pa preliti sokom. Kao prilog dodati žličnjake od krumpira i neku zelenu salatu.

Janjeći but na zemunski način

POSTUPAK:
Iz janjećeg buta izvaditi kosti tako da but zadrži svoj prvobitni oblik. Slaninu i kisele krastavce narezati na deblje rezance i njima izmjenično nabosti but. Posoliti ga i na vreloj masti ispržiti s obje strane. But izvaditi iz masti, u nju staviti brašno pa zapržiti da dobije svijetložutu boju, dodati nasjeckan luk, pa i njega malo ispržiti. Sada zaliti vrhnjem i s nešto juhe ili vode, dodati meso, papar, senf, po potrebi sol, pa polagano pirjati dok meso postane mekano. Kad meso omekša, izvaditi ga iz umaka. Umak protisnuti kroz sito. Ako je pregust, doliti mu malo vode. Meso narezati, složiti na pladanj tako da ostane prvotan oblik buta i preliti kipućim umakom.

SIROVINE:
1 janjeći but (oko 1 kg),
80 g suhe slanine,
100 g kiselih krastavaca,
80 g masti,
100 g kisela vrhnja,
30 g senfa,
nešto brašna,
20 g soli,
5 zrna papra.

Janjetina na tetovski način

POSTUPAK:
Dan prije namočiti grah, ocijediti ga, dodati 1 l hladne vode, pa sa slaninom kuhati da postane mekan. Krumpire oprati, oguliti i narezati na male kocke, pa ih kuhati u slanoj vodi. Janjetinu nasjeći na male komade (kao za gulaš), pa i to ispržiti na vreloj masti da se zarumeni. Sada doliti malo vode i završiti pirjanje, ali ne smije biti premekano. Kad grah omekša, 1/2 količine protisnuti kroz sito. Onda u protisnut i u neprotisnut grah dodati pirjano meso, sitno narezane feferone, nasjeckan peršun i ocijeđene krumpire, pa sve to prokuhati još 5 minuta.
To se jelo slaže na pladanj na ovaj način: na sredinu staviti janjetinu, pokriti grahom, na jednu stranu staviti kuhane i po duljini prerezane safalade, a na drugu na 4 dijela izrezanu slaninu. Sve posuti nasjeckanim peršunom.

SIROVINE:
800 g janjetine od plećke,
200 g krumpira,
500 g graha tetovca,
200 g suhe slanine,
malo peršunova lista,
50 g peršuna (korijen),
80 g masti,
20 g soli,
2 safalade i 2 feferona.

Janjetina s bamijom

POSTUPAK:
Janjetinu nasjeći na 8 komada i oprati. Luk očistiti i sitno nasjeckati, pa ga na vreloj masti ispržiti da postane zlatnožut, dodati nasjeckan peršun i češnjak i to malo ispržiti. Na to staviti mljevenu papriku, narezati na manje komade pa u slanoj vodi prokuhati i ocijediti. Kad je meso napola mekano, dodati bamiju i polagano dalje pirjati dok meso postane sasvim mekano. Prije iznošenja na stol posuti nasjeckanim peršunom. Kao prilog se uslužuju slani ili mladi kuhani krumpiri.

SIROVINE:
1 kg janjetine,
120 g masti,
150 g luka,
malo mljevene paprike i
nešto češnjaka,
malo zelena peršuna,
600 g bamije,
30 g soli.

Musaka od tikvica

SIROVINE:
200 g bravetine bez kosti,
200 g goveđih kosti,
200 g svinjetine bez kosti,
400 g mladih tikvica,
60 g masti,
malo mljevena papra
(10 g), 100 g luka,
nešto češnjaka,
10 g peršunova lista,
120 g mlijeka,
100 g brašna, malo soli,
1 jaje, 200 g kisela vrhnja,
80 g mlijeka, malo soli,
3 jaja.

POSTUPAK:
Meso samljeti, luk sitno nasjeckati i ispržiti na vreloj masti da dobije zlatnožutu boju. Dodati nasjeckan češnjak i peršun, pa i to malo ispržiti. Na to staviti mljeveno meso, posoliti, dodati papar i sve skupa polagano pržiti dok se mesni sok ne ispari. Tikvice oguliti i narezati po duljini na tanke listove. Od brašna, mlijeka, soli, jaja umutiti tijesto kao za palačinke. Listove tikvice umočiti najprije u brašno, onda u tijesto i staviti u vrelu duboku mast, pa pržiti da postanu rumeni. U posudu (prikladne veličine, ne preveliku) slagati red prženih tikvica, red mesa, i tako nastaviti dok se ne potroši. Gornji red neka budu tikvice. Izmiješati ostatak tijesta za umakanje s kiselim vrhnjem, s mlijekom, jajima i sa solju, pa to preliti preko musake. Neka stoji 1/2 sata da se preliv upije, a onda musaku staviti u srednje zagrijanu pećnicu i peći oko 3/4 sata, dok dobije lijepu rumenu boju. Gotovu musaku izvaditi iz pećnice, malo ohladiti, narezati na komade i uslužiti. Kao prilog se daje neka salata.

Bravetina pirjana na lički način

SIROVINE:
200 g bijelog graha,
500 g bravetine od plećke,
30 g brašna, nešto soli,
malo mljevene paprike,
malo mljevena papra,
10 g češnjaka, 100 g luka,
100 g ulja,
50 g ukuhane rajčice,
150 g crna vina,
100 g mrkve,
60 g celera od korijena,
nešto peršunova lista,
60 g peršunova korijena i
1 lovorov list.

POSTUPAK:
Grah preko noći namočiti u hladnoj vodi. Idućeg dana vodu ocijediti, grah zaliti hladnom vodom, mora je biti prst iznad graha, malo posoliti, dodati lovorov list, pa polagano kuhati, ali ne tako da bude premekan. Meso oprati hladnom vodom, osušiti krpom, narezati na kocke (velike kao kocke šećera), dodati papar, papriku i nasjeckan češnjak; a začinsko povrće narezati na male kockice. Nasjeckati luk i lišće peršuna. Na vrelom ulju ispržiti nasjeckan luk da dobije svijetložutu boju, na kraju dodati nasjeckan peršun, pa i njega malo prepržiti. Na to staviti meso i povrće, pa pržiti dok se meso ukruti. Tome dodati brašno i pržiti 5 minuta, dodati rajčice i 1/2 l vode, poklopiti i polagano pirjati dok meso postane meko, ali ne smije biti premekano. Zatim ocijediti grah i dodati mesu, zaliti vinom i s toliko juhe od graha da jelo bude u gustom umaku, pa sve to još polagano pirjati 20 minuta.

Poriluk s mljevenom bravetinom

POSTUPAK:
Na vrelu mast staviti samljeveno meso, sol, papar i ukuhanu rajčicu, pa pržiti dok se tekućina ispari. Poriluk narezati na 5 cm duge štapiće, deblje komade prerezati uzduž na polovinu, preliti kipućom vodom i tako ostaviti pola sata. Nakon toga poriluk ocijediti i složiti na isprženo meso. U 1/2 l vode prokuhati ekstrakt za juhu, preliti time poriluk samo da ga prekrije. Onda otvoreno polagano pirjati dok se polovina tekućine ne ukuha. Pri pirjanju ne miješati nego od vremena do vremena potresti posudu, da jelo ne prilegne i da se meso ne izmiješa s porilukom. Na pladanj stavljati tako da se u zaimaču utisne dio poriluka, na njega se stavlja meso, pa se okrene na pladanj, tako da meso bude dolje, a poriluk odozgo. Kao prilog se dodaju krumpiri.
U manjim se obrocima može uslužiti i kao predjelo.

SIROVINE:
300 g mesne bravetine bez kosti,
300 g govedine bez kosti,
750 g poriluka,
80 g masti,
30 g ukuhane rajčice,
20 g soli,
malo mljevena papra i 1/4 kocke ekstrakta za juhu.

Punjeno janje ili jare

POSTUPAK:
Na 140 g masti ispržiti rižu da bude staklasta, zaliti je s 3/4 l kipuće vode, posoliti, prokuhati, poklopiti pa u pećnici pirjati 20 minuta. Srce i pluća skuhati u slanoj vodi, ocijediti i ohladiti. Zatim samljeti kuhano srce, pluća, i sirova jetra i slezenu. Luk sitno nasjeckati, ispržiti na 160 g vrele masti da postane zlatnožut, dodati sitno nasjeckan peršun i češnjak pa i to malo ispržiti. Nakon toga izmiješati hladnu rižu, samljeveno meso, prženi luk i češnjak, peršun, žumanjke i cijela jaja, sol i papar. Tim nadjevom napuniti trbušnu šupljinu janjeta ili jareta (otvor sašiti), pa staviti na lim s nogama prema dolje, pod trbuh staviti obrnuti manji lim da bi stabilno stajalo. Tada janje staviti u srednje zagrijanu pećnicu pa peći, a od vremena do vremena mazati suhom slaninom i vlastitim sokom. Kad se janje ispeče, izvaditi ga iz lima. U lim naliti nešto vode, to prokuhati i procijediti sok. Janje oprezno prerezati po duljini trbuha i izvaditi nadjev, pa ga narezati na toliko komada, koliko će biti obroka i složiti po sredini pladnja.
Janje rasjeći i složiti po nadjevu, po mogućnosti tako da bude što sličnije naravnom obliku, a sok iznijeti na stol u posebnoj posudi. Kao prilog uslužuje se salata od matovilca.

SIROVINE:
1 komad janjeta ili jareta (oko 3 kg),
600 g riže,
150 g luka,
10 g češnjaka,
300 g masti,
10 g mljevena papra,
30 g peršuna zelenog,
100 g suhe slanine,
40 g soli,
2 žumanjka,
2 cijela jaja,
1 janjeće srce,
1 janjeća pluća,
1 janjeća jetra i
1 janjeća slezena.

Ragu od mlade repe s janjetinom

SIROVINE:
1 luk, malo masti, 1 kg janjećih rebara, sol, papar, dvije mlade repe, ružmarin, majčina dušica, lovor, 1/2 kg krumpira, malo maslaca i brašna za zapršku.

POSTUPAK:
Očišćen i nasjeckan luk ispržiti na masti. Janjetinu narezati na manje komade, uvaljati ih u brašno u koje su dodani sol i papar, pa ispržiti na luku. Opranu, oguljenu i naribanu repu dodati kad meso bude pečeno. Zaliti s toliko vode da bude dobro pokriveno. Posoliti, popapriti, dodati mirodije i oguljeni krumpir izrezan na kockice. Kuhati na slaboj vatri oko 1 sat. Posebno od maslaca i brašna načiniti zapršku i dodati je u ragu.

Sarma od janjeće iznutrice

SIROVINE:
1 kg janjeće iznutrice (pluća, srce, jetra i slezena), 80 g mladog luka, 80 g masti, malo zelenog peršuna, nešto mljevena papra, 20 g soli, 150 g mlijeka, 2 jaja, 1 janjeća mrežica.

POSTUPAK:
Janjeću iznutricu skuhati u slanoj vodi da postane mekana. Zatim je ocijediti i na dasci nasjeckati. Mladi luk sa zelenim lišćem izrezati na krupnije komade, pa ga na 40 g masti ispržiti da uvene. Na to staviti nasjeckano meso, sitno nasjeckan peršun, sol i papar, pa nekoliko minuta skupa pržiti, i zatim ohladiti. Janjeću mrežicu izrezati na 8 komada, napuniti mesom i smotati, a posudu namazati ostalom masti i u nju složiti sarme jednu do druge. Jaja, mlijeko i sol šibom dobro izmutiti, preliti preko sarmi i peći u umjerenoj pećnici 3/4 sata. Kao prilog uslužuju se pire od krumpira i zelena salata.

Srpska kapama

SIROVINE:
1 kg janjetine (od prsa ili od koljenice, vrat i plećka), 200 g luka, 200 g mlada luka, 30 g ukuhane rajčice, 100 g masti, malo mljevene paprike, 10 g češnjaka, 200 g kisela mlijeka ili vrhnja, 10 g brašna, 300 g špinata, 20 g soli, 800 g vode i 1/4 kocke ekstrakta za juhu.

POSTUPAK:
Janjetinu narezati na 8 dijelova, oprati i posušiti krpom, posoliti, posuti brašnom, pa u 50 g vrele masti ispržiti da postane rumena, zatim je izvaditi iz masti. Luk sitno nasjeckati, pa na drugom dijelu vrele masti ispržiti do zlatnožute boje; onda dodati sitno nasjeckan peršun i češnjak, pa i to malo ispržiti, dodati vodu i ekstrakt za juhu i to sve kuhati 10 minuta. Na to staviti prženo meso i rajčice, pa poklopiti i polagano pirjati 40 minuta. Špinat očistiti i dobro ocijediti. Mladom luku odrezati vrhove lista, a drugo izrezati na 2,5 cm duge štapiće, pa na ugrijanoj masti, u kojoj se pržilo meso, pržiti 3 minute (uz neprestano miješanje). Na to staviti ocijeđeni špinat, prevrtati lopaticom i pržiti još tri minute. To dodati mesu i pirjati polagano još 25 minuta.
Prije iznošenja na stol preliti kiselim vrhnjem.

Bosanski tirit

POSTUPAK:
Kokoš skuhati u slanoj vodi tako da meso otpada od kosti. Oprezno ga odvojiti od kosti, ali moraju ostati veliki komadi. Luk sitno nasjeckati i na 40 g masti ispržiti da dobije zlatnožutu boju, dodati zelen nasjeckani peršun, pa i njega ispržiti, dodati papar i po potrebi sol. Na to staviti meso i oprezno promiješati. Tijesto razvući i pustiti da se malo osuši, izrezati listove veličine lima (ne smije biti veći od 25/16 cm) ili koje druge posude. Tada složiti 10 listova i svaki poškropiti rastopljenom mašću. Na deseti list staviti jednakomjerno već pripremljeno meso i na njega složiti idućih 10 listova, ti listovi također moraju biti poškropljeni mašću. Zatim preliti tirit vrhnjem i peći u srednje zagrijanoj pećnici 45 minuta. Izrezati ga i vruć iznositi na stol.

SIROVINE:
1 masna kokoš (oko 1,40 kg), 100 g luka, 150 g masti, 300 g kisela vrhnja, malo mljevena papra, nešto zelenog peršuna i malo soli.

Dalmatinska hladna kokoš

POSTUPAK:
Ohlađenu kokoš razrezati. Luk očistiti, sitno nasjeckati i ispržiti na ulju. Zatim dodati očišćene i smrvljene srdjele, nasjeckane kapre i ocat, pa kuhati nekoliko minuta. Ukloniti s vatre, dodati limunov sok, pa tim umakom preliti kokoš. Posuti nasjeckanim peršunom i ostaviti da stoji nekoliko sati.

SIROVINE:
1 kokoš kuhana u juhi; za umak: 8 žlica ulja, 1 luk, zeleni peršun, 3 slane srdjele, 1/2 šalice kapara, 2 žlice vinskog octa, limunov sok.

Dalmatinska punjena purica

POSTUPAK:
Puricu očistiti, dobro oprati, osušiti i posoliti izvana i iznutra sitnom solju pomiješanom s nasjeckanim i zdrobljenim češnjakom. Pripremiti nadjev: pršut i slaninu samljeti da se dobije nešto poput paštete, posoliti, popapriti, dodati nekoliko zgnječenih listića suhog ružmarina. Time namazati puricu, pa je oviti tankim ploškama suhe slanine i zavezati koncem. Staviti je u lim, sa svih strana preliti maslinovim uljem, pa uz nju položiti kiticu ružmarina da miriše. Kad purica dobije lijepu boju, preliti je vinom i peći na laganoj vatri dva sata. Tada skinuti omotač i peći na jačoj vatri još pola sata dok dobije lijepu boju. Uslužiti s maslinama.

SIROVINE:
1 lijepa purica, 1 režanj češnjaka, 50 g pršuta, 100 g suhe slanine, ružmarin, 100 g suhe slanine narezane na posve tanke odreske (neka mesar nareže strojem), 1/2 čaše maslinova ulja, 1/2 čaše bijela vina, crne masline.

Dimljena divlja patka na mostarski način

SIROVINE:
1 divlja patka,
80 g masti,
100 g poriluka,
1 kg kisele repe,
malo mljevena papra i nešto mljevene slatke paprike,
20 g soli.

POSTUPAK:
Patku oprati, rasjeći na 4 dijela, posoliti i staviti na hladno mjesto da 6 dana stoji. Ako nije ispustila dovoljno soka, potrebno je meso preliti slanom, prokuhanom i ohlađenom vodom, toliko da pokrije meso. Nakon toga patku izvaditi iz salamure i staviti na dim 4 dana. Poslije toga je dobro oprati i kuhati u malo slane vode. Poriluk narezati na tanke kolute, ispržiti na vreloj masti da postane zlatnožut i dodati ne prekiseloj repi. Tome dodati i mljevenu papriku i papar. Repu zaliti juhom u kojoj je kuhana patka i dokuhati. Na pladanj staviti dobro iskuhanu repu, pa na nju složiti patku.

Guska na podvarku

SIROVINE:
1 manja guska,
2 kg narezanog kiselog kupusa,
2 luka,
sol, papar,
malo masti.

POSTUPAK:
Gusku očistiti, i iznutricu iskoristiti za juhu. Izvaditi joj salo, rastopiti ga i na njemu ispržiti nasjeckan luk. Ako je potrebno, dodati malo masti. Zatim dodati kiseli kupus, pa pirjati oko 15 minuta. Gusku preliti kipućom slanom vodom i ostaviti da malo omekša (tu vodu iskoristiti za juhu). Zatim u lim ili u zemljanu posudu staviti kupus, a na kupus položiti gusku. Peći na umjerenoj vatri dulje od 2 sata. Nekoliko je puta okrenuti. Na pladanj staviti gusku, u kiseli kupus dodati i poslagati ga oko guske.

Lonac s dimljenom guskom na srijemski način

SIROVINE:
800 g dimljenih guščjih bataka i prsa,
400 g bijelog graha,
60 g guščje masti, 100 g luka, 20 g češnjaka, malo zelenog peršuna, 100 g paprike, nešto mljevena papra, 20 g soli, 4 jaja, 1/2 kocke ekstrakta za juhu.

POSTUPAK:
Dan prije namočen grah ocijediti i staviti u zemljani lonac. Na to staviti na 4 dijela narezanu i opranu dimljenu guščetinu. Na vreloj masti ispržiti sitno nasjeckan peršun, na to staviti nasjeckan luk i češnjak, pa i to ispržiti samo da luk uvene i staviti u lonac. Jaja skuhati tvrdo, oguliti ih i dodati u lonac. Papriku očistiti od sjemena, oprati i staviti u lonac. Vodu, ekstrakt za juhu, sol i papar izmiješati i izliti u lonac da za 2 prsta prekriju njegov sastav. Sada lonac pokriti namočenim pergamentnim papirom i zavezati koncem, staviti u srednje zagrijanu pećnicu i kuhati 3,5 sata. Gotovo jelo istresti u zdjelu, a meso složiti na povrće.

Makedonsko pile s taranom

POSTUPAK:
Najprije zamijesiti taranu, jer tijesto mora biti posve suho. Dobro izraditi brašno s jajima i s mlijekom. Tijesto mora biti tvrdo, da bi se moglo naribati na ribež u sitne mrvice poput riže. Taranu rasuti na stolnjak da se dobro osuši (tako može stajati dulje vremena, čak i do 10 dana). Pile razrezati na komade, staviti u lonac, doliti toliko vode da bude pokriveno, posoliti i paziti da se ne raskuha. Kad meso omekša izvaditi ga iz soka. Na ulju ispržiti sitno nasjeckan luk i papriku narezanu na rezance. Dodati taranu, pa i nju malo ispržiti i zaliti juhom u kojoj se kuhalo pile. U vatrostalnu zdjelu (ili zemljanu) staviti taranu, na nju poslagati komade pileta i sve zaliti rastopljenim maslacem u koji je umiješana crvena paprika. Peći u pećnici na laganoj vatri dok tarana ne upije svu tekućinu.

SIROVINE:
Pile od 1 kg,
2 i 1/2 dcl ulja,
1 luk, 1 zelena paprika,
sol, mljevena crvena paprika;
za taranu:
1/4 kg brašna, 2 jaja,
2 žlice mlijeka, sol,
50 g maslaca.

Patka na podvarku

POSTUPAK:
Patku očistiti, oprati i ako je svježe zaklana ostaviti je na hladnom 24 sata. Zatim je izvana i iznutra posoliti, a u unutrašnjost staviti 100 g masti, pa sašiti otvor. Peći na umjerenoj vatri otprilike 2 sata, zalijevajući preostalom mašću i dodanom vodom. Ta voda mora biti topla. U međuvremenu uzeti glavicu kisela kupusa i narezati je na kockice otprilike 1 cm. Očišćen luk ispržiti na masti, dodati kiseli kupus i otprilike čašu i po vode. Kuhati na umjerenoj vatri sve dok nestane tekućine. Opapriti, dodati nasjeckan zeleni peršun. Kad je patka pečena, izvaditi je iz lima, a mast od pečenja pomiješati s kiselim kupusom, koji se zatim rasporedi u limu u krug. U sredinu staviti patku i peći još 20 minuta. Kupus mora izgubiti svu vlagu.

SIROVINE:
Patka od 2 kg,
2 i 1/2 kg kiselog kupusa,
300 g masti,
1 luk,
sol,
papar,
zeleni peršun.

Patka pečena na varaždinski način

POSTUPAK:
Opranu patku posušiti krpom. Izvana i iznutra je natrti mažuranom i solju. U trbušnu šupljinu patke staviti 4 jabuke. Batke provući kroz zadak i s mašću peći u srednje zagrijanoj pećnici. Patku često okretati i polijevati vlastitim sokom. Ako se tekućina ispari, doliti nešto vode. Kad se patka napola ispeče, staviti oko nje na 4 dijela po duljini rezane kriške krumpira, pa sve zajedno dopeći. Onda patku nasjeći na 4 ili na više dijelova, složiti po sredini pladnja, pa sa jedne strane staviti 4 jabuke, a sa druge pečeni krumpir i sve preliti sokom.

SIROVINE:
1 komad mlade tovljene patke,
1 kg krumpira,
400 g malih kiselih jabuka,
malo mažurana,
nešto soli,
100 g masti.

Pile na užičkom kajmaku

SIROVINE:
1 masnije pile od oko 1 kg,
400 g užičkog kajmaka,
3 dcl mlijeka,
3 — 4 režnja češnjaka, sol.

POSTUPAK:
Cijelo očišćeno pile skuhati dopola u slanoj vodi. U posebnoj posudi rastopiti kajmak s mlijekom i dodati posve sitno nasjeckan i zgnječeni češnjak. Polukuhano pile narezati na komade, staviti ga na kajmak i peći na slaboj vatri sve dok potpuno omekša.

Pile pirjano na bosanski način

SIROVINE:
800 g piletine (1 komad),
120 g masti,
100 g zelene paprike,
100 g žute paprike,
100 g plavih patlidžana,
100 g crvenih zrelih rajčica,
300 g krumpira,
nešto soli,
malo zelenog peršuna i ribanog džumbira.

POSTUPAK:
Plave patlidžane oprati, oguliti im kožicu, narezati na male kocke, posoliti, dobro izmiješati i ostaviti pola sata. Iz paprike izvaditi sjeme, oprati, izrezati po duljini na male, prst široke, rezance. Luk očistiti i narezati na kolute. Piletinu izrezati na 4 dijela, posoliti, u vreloj masti ispržiti da vanjska strana bude rumena i izvaditi iz masti. Na tu mast staviti luk i pržiti ga samo da uvene. Onda plave patlidžane dobro iscijediti, dodati luk i papriku. Na to zatim staviti prženu piletinu s unutrašnjom stranom okrenutom prema dolje, na to četvrtine rajčica, doliti malo vode, pa sve pirjati dok postane mekano. Jelo se za vrijeme pirjanja ne smije miješati kuhačom, nego je potrebno tresti posudu. Da ne pregori, dodati malo vode, ali ne previše da sok ne bi bio prejušast. Krumpire oguliti, narezati na kockice, pa u slanoj vodi skuhati da budu mekani, onda ih ocijediti, dodati pirjanom piletu i još sve skupa 5 minuta pirjati. Na pladanj staviti pirjano povrće, na to piletinu i posuti nasjeckanim peršunom.

Podvarak s punjenom patkom

SIROVINE:
1 komad mlade tovljene patke (šopane),
150 g luka, 150 g šunke,
50 g masti, 100 g ulja,
1 krvavica, 1 jetrena kobasica, malo mažurana,
nešto zelenog peršuna i celerova lišća,
1,5 kg kupusa u glavama i sol po potrebi.

POSTUPAK:
Pačja jetra, srce, želudac i šunku samljeti (sve sirovo). Sitno nasjeckati 50 g luka, pa ga na malo masti ispržiti da dobije zlatnožutu boju, tada ga dodati mesu. Krvavicu i jetrenjaču izvaditi iz crijeva i dodati mesu, zatim dodati samljeveni papar, mažuran, nasjeckan celerov i peršunov list i sol, pa sve dobro izmiješati. Tim nadjevom napuniti trbušnu šupljinu patke, sašiti otvor i patku ispeći u pećnici. Kupus izrezati na prst široke rezance, 100 g luka nasjeckati i dodati kupusu, zaliti sa 4 dcl vode, poklopiti i polagano pirjati 2 sata. Poslije toga pečenu patku utisnuti u kupus da bude do polovine u njemu, namazati uljem i u pećnici peći 25 minuta. Patku često mazati uljem. Poslije 25 minuta patku okrenuti, kupus dobro promiješati i peći dalje još 25 minuta. Tada patku prerezati po sredini prsa po duljini, izvaditi nadjev i izrezati na 4 dijela. Na pladanj staviti kupus, a na njega složiti nadjev, patku nasjeći na četiri ili na više dijelova i složiti u nadjev.

Podvarak s patkom na srijemski način

POSTUPAK:
Patku očistiti, oprati i isjeći na 4 dijela. Luk sitno nasjeckati i na vreloj masti ispržiti da dobije zlatnožutu boju. Na to staviti papriku, isječenu patku i dobro ispržiti. Dodati na veće kocke narezani kupus (ako je prekiseo, potrebno ga je malo oprati), papar, lovorovo lišće i, ako je potrebno, nešto soli. To poklopljeno pirjati u pećnici 2 sata. Za vrijeme pirjanja potrebno je češće tresti posudu, i, ako je potrebno, dodati malo juhe ili vode da jelo ne pregori. (Za cijelo vrijeme pirjanja dodavati 3 do 4 dcl vode). Na isti se način može prigotoviti podvarak od guske.

SIROVINE:
1 patka (oko 1 kg), 200 g masti, 150 g luka, 10 g mljevene paprike, malo mljevena papra, 100 g bijela vina, 1,50 kg kisela kupusa u glavicama, 2 lovorova lista.

Pržene kvašenice od jetara na gradišćanski način

POSTUPAK:
Na vreloj masti ispržiti sitno nasjeckan luk da dobije zlatnožutu boju, pa dodati nasjeckan peršun i njega malo popržiti. Na to staviti sitno mljevena jetra, dobro ispržiti, dodati papar, sol i dobro promiješati, pa pustiti da se ohladi. Kad se jetra ohlade, dodati jaje i mrvice i napraviti čvrst mazivi nadjev. Njime napuniti po dvije 5 mm debele kriške peciva, pa ih sa svih strana uvaljati u brašno, zatim u smjesu za umakanje i u vreloj dubokoj masti pržiti s obje strane da dobiju lijepu rumenu boju. Uz te kvašenice uslužuje se varivo od špinata ili od zelenog graška.

SIROVINE:
Za nadjev: 200 g jetara, telećih, pilećih ili od odojka, 50 g luka, nešto zelena peršuna i malo mljevena papra, 10 g soli, 40 g masti, 20 g mrvica od kruha, 4 peciva — pekarska okrugla, i 1 jaje. Za umak: 2 jaja, 6 velikih žlica mlijeka, 2 žlice ulja i nešto soli.

Puran na kninski način

POSTUPAK:
Purana očistiti, pa izvana i iznutra posoliti. Svježe masline malo ispeći, staviti ih u unutrašnjost purana, pa otvor sašiti. Izvana ga omotati suhom slaninom, a ovu zavezati koncem. Peći u zamašćenu limu i često polijevati sokom. Prije uslužívanja, odmotati slaninu i izvaditi masline. Purana narezati i uslužiti ukrašenog maslinama i slaninom.

SIROVINE:
1 utovljeni puran, 1/2 kg maslina, 3 — 4 žlice masti, nekoliko posve tankih ploški suhe slanine, sol.

Puran na ražnju na dalmatinski način

POSTUPAK:
Očišćenog purana posoliti iznutra i izvana, pa ga nataknuti na ražanj. Žeravica ne smije biti prejaka, tako da bi se puran mogao dobro ispeći, a da ne pregori. Ražanj se ne smije staviti iznad žeravice, nego malo pokraj nje, a ispod purana staviti posudu s mašću. Grančicu ružmarina namakati u mast i njome premazivati purana. Peći ga oko 2 sata dok posve omekša.

SIROVINE:
1 utovljeni puran, malo masti, sol, stručak ružmarina.

Purica na lovranski način

SIROVINE:
2.50 kg purice, 1 kg marona, 500 g teletine, 100 g maslaca, 2 dcl slatkog vrhnja, 1 žlica vinjaka, 1 žlica prošeka, 1 žlica ruma, 200 g slanine, papar, malo soli, 300 g masti i 6 žumanjaka.

POSTUPAK:
Očistiti puricu, posoliti je i napuniti nadjevom od kestena. Nadjev: 3/4 količine marona očistiti, napola ispeći i samljeti, dodati maslac i slatko vrhnje, pa pirjati dok omekšaju. Preostalu količinu kestena očistiti i posve ispeći. Staviti u istu posudu kuhane marone, mljevenu teletinu, vinjak, prošek, rum, žumanjke, sol i papar, pa sve dobro izmiješati, a zatim dodati i pečene marone. Tim nadjevom napuniti puricu i peći je na umjerenoj vatri 90—120 minuta. U toku pečenja zalijevati puricu sokom u kojem se peče.

Purica s mlincima

SIROVINE:
Mlada purica od 1 i 1/2 kg, 1/4 kg masti, 1/2 kg brašna, sol, 3 dcl mlijeka ili vode.

POSTUPAK:
Očišćenu puricu posoliti i u unutrašnjost staviti mast. Položiti je u lim s malo vode i peći u pećnici. Purica mora imati mnogo soka. U međuvremenu od brašna i slane vode zamijesiti tijesto za mlince. Stol prekriti čistim stolnjakom i rastegnuti tijesto na debljinu od 3 mm. Izrezati na takve komade da se mogu peći u pećnici, a mogu se peći i na ploči štednjaka. Pečene mlince staviti u lonac. Pola sata prije nego što purica bude pečena, zaliti vrućim mlijekom ili vodom i ocijediti nakon desetak minuta. Tada ih dodati u lim s puricom. Pomiješati sa sokom i peći još pola sata. Na pladanj staviti mlince, a na njih komade razrezane purice.

Sarma od iznutrice

SIROVINE:
Ostaci kuhane ili pečene peradi, iznutrica, 1 luk, 1 žemlja, malo mlijeka, 2 jaja, sol, papar, lišće vinove loze, maslac, 2 dcl vrhnja.

POSTUPAK:
Sirovu iznutricu skuhati, pa dva puta samljeti skupa s pečenim ili s kuhanim ostacima. Istisnuti u mlijeku namočenu žemlju, pa i nju samljeti. Dodati očišćen i sitno naribani luk, sol, papar i jaja. Sve dobro miješati da se dobije posve glatka smjesa. Lišće vinove loze obariti kipućom vodom, ocijediti i praviti sarmice. U plitkoj posudi rastopiti maslac i oprezno poslagati sarmice da se ne rastvore. Dodati toliko vode da budu pokrivene i kuhati na slaboj vatri. Umak se vremenom mora gotovo ispariti. Deset minuta prije usluživanja, staviti ih u vruću pećnicu da se zapeku, pa preliti vrhnjem i uslužiti.

Solinska patka

POSTUPAK:
U limu rastopiti mast, pa peći očišćenu, opranu i posoljenu patku. Kad u pećnici dobije lijepu boju, staviti je na štednjak da se dalje lagano pirja. Tada dodati očišćen i nasjeckan luk i očišćen i na ploške narezani celer. Pirjati. U međuvremenu očistiti rajčice, narezati ih na kriške i kuhati bez masnoće, u vlastitom soku. Time preliti patku, dodati vino, sol i papar. Pirjati poklopljeno otprilike dva sata, to jest dok pačje meso postane posve mekano. Patku uslužiti rasječenu i prelivenu umakom.

SIROVINE:
1 patka (po mogućnosti domaća), 2 žlice masti, 1 luk, 4 korijena od celera (vrlo mlada i mekana), 1/2 kg rajčica, 1/4 bijela dalmatinskog vina, sol, papar.

Srpski gurmanski čorbast grah

POSTUPAK:
Govedinu narezati na 4 dijela, oprati i staviti u vodu da se kuha. Prije nego što juha provri, obrati pjenu, na to dodati očišćeno južno povrće i celerov list, koji se svežu uzicom u snop. Dodati i lovorov list, nekoliko zrna zgnječena papra, sol, pola luka, pa polagano kuhati 90 minuta (juha ne smije vreti nego samo strujati). Dan prije naločeni grah ocijediti, doliti svježu hladnu vodu, samo toliko da za 2 prsta pokrije grah. Onda prokuhati, poklopiti i pustiti da se u istoj vodi ohladi. Ocijediti vodu, a grah krpom dobro posušiti, pa na 30 g masti uz stalno miješanje pržiti 5 do 6 minuta. Kad se juha kuhala pola sata, izvaditi začinsko povrće, luk i lovorov list, pa staviti u juhu da se kuhaju prženi grah i sve ostalo meso, svaka vrsta mesa mora biti razrezana na 4 komada, te polagano kuhati dalje. Valja paziti da se pojedino meso pravodobno izvadi iz graha, jer su vrste mesa različite i svako ima svoje određeno vrijeme kuhanja, a nijedno se ne smije raskuhati ili ostati tvrdo. Kad je sve meso izvađeno, uzeti 1/3 graha i protisnuti kroz sito. Luk sitno nasjeckati, pa na ostaloj vreloj masti ispržiti da dobije zlatnožutu boju, dodati sitno nasjeckan peršun, češnjak i mljevenu papriku, pa i to malo ispržiti, izmiješati s protisnutim i sipati u neprotisnuti grah, dodati sve meso i polagano kuhati još 10 minuta.
To jelo ne smije biti previše gusto, nego više jušasto.

SIROVINE:
Pola mlade patke, 200 g govedine od mekanih prsa, 150 g suhih svinjskih rebara, 150 g sremske kobasice, 400 g tetovca, nešto zelenog peršuna, malo lista celera, 10 g češnjaka, 150 g luka, malo soli, nešto mljevena papra i malo mljevene paprike, 60 g guščje masti, 1 lovorov list, 1 svježa svinjska njuška, 2 svježe svinjske noge, 1 vezica začinskog povrća i 1/2 l vode.

Štajerski punjeni kopun

POSTUPAK:
Očistiti kopuna, pa ga izvana i iznutra posoliti. Na masti ispržiti rižu s narezanim gljivama, s jetrima i sa želucem. Zaliti juhom i kad je riža gotovo posve meka, staviti je u unutrašnjost kopuna, a otvor sašiti. Kopuna izvana omotati ploškama suhe slanine, zavezati koncem i peći u pećnici. Povremeno zalijevati, a prije usluživanja, skinuti slaninu, otvoriti otvor, izvaditi nadjev, pa ga uslužiti u posebnoj zdjelici s nasjeckanom pečenom slaninom.

SIROVINE:
1 kopun, 280 g riže, 70 g masti, 4 dcl juhe, 1/4 kg gljiva, nekoliko širokih ploški slanine, sol, papar.

Vojvođanska guska »u školjci«

SIROVINE:
Guska,
200 g brašna,
1/2 dcl ulja,
100 g masti,
1 dcl mlijeka,
1/2 omota praška za pecivo, sol.

POSTUPAK:
Prašak za pecivo pomiješati s brašnom, dodati sol i mast, pa smrviti među dlanovima. Tada dodati mlijeko, zamijesiti čvrsto tijesto i razvući ga na 1/2 cm debljine. Neka bude ovalna oblika da bi se njime mogla lijepo oviti cijela guska. Svježe zaklana guska mora stajati 24 sata prije upotrebe. Iz guske izvaditi iznutricu i u šupljinu staviti praznu bocu da guska zadrži oblik. Omotati posoljenu gusku u tijesto. Namazati uljem i peći otprilike 1 sat. Kad tijesto dobije lijepu smeđu boju, a meso omekša, razrezati tijesto odozgo, oprezno izvaditi gusku da tijesto ne popuca. Razrezati je i komade ponovno staviti u pečeno tijesto.

Vojvođanski pileći paprikaš sa žličnjacima

SIROVINE:
Pile od 1—1 i 1/2 kg, 50 g maslaca, malo ulja, 20 g brašna, 50 g luka, 1 i 1/4 dcl vrhnja, sol, mljevena crvena paprika, 1 rajčica;
za žličnjake: 90 g masti, malo soli, 3—4 jaja, 1/2 kg brašna, 4 dcl mlijeka, malo praška za pecivo.

POSTUPAK:
Očišćen i posve sitno nasjeckan luk ispržiti na maslacu i ulju, dodati na komade razrezano pile, pirjati uz dodatak crvene paprike. Može se dodati malo vode. Kad pile bude meko, dodati na sitne kriške narezanu rajčicu, sol i vrhnje u koje je umućeno brašno. Neka još neko vrijeme vri. U međuvremenu prirediti žličnjake: u posudi dobro izmiješati mast, pa dodavati jedan po jedan žumanjak. Posoliti. U brašno umiješati prašak za pecivo, pa u smjesu masti i žumanjka naizmjence dodavati malo brašna i malo mlijeka. Neprekidno miješati kuhačom. Ostaviti tijesto da stoji pola sata, a zatim dodati snijeg od bjelanjaka. Žličnjake ukuhavati u kipuću vodu tako, da se žličica umače u vodu, pa se onda njome zagrabi tijesto. Žličnjake kuhati oko 10 minuta na umjerenoj vatri. Kuhane ocijediti i isprati hladnom vodom, a zatim ih preliti dijelom soka i uslužiti u posebnoj zdjeli.

Dimljeni zec na metohijski način

SIROVINE:
1 divlji zec (ne prestar), 300 g suhe slanine, 50 g soli, 100 g mrkve, 100 g celera (korijen), 60 g peršuna, (korijen i list), malo papra u zrnu i 100 g vinskog octa.

POSTUPAK:
Očišćenog i opranog zeca posušiti krpom, nabosti suhom slaninom, posoliti, staviti da se 5 dana suši na dimu. Nakon toga dimljenog zeca skuhati u vodi sa začinskim povrćem, s paprom i s vinskim octom. Ohlađeno meso narezati na komade i uslužiti hladno. Kao prilog dodati kisele krastavce i paprike.
Zec se može nabadati čitav ili odvojen na dijelove, pa tako dimiti.

Zec na dalmatinski način

POSTUPAK:
Pripremanje marinade: Povrće i luk izrezati na tanke listiće, pa kuhati 40 minuta s ostalim dijelovima bez octa. Kad se to ohladi, dodati ocat, promiješati i preliti preko zeca, pa pustiti da stoji 24 sata.
Pripremanje zeca: Zeca izvaditi iz marinade, odstraniti kožicu, nabosti ga slaninom i posoliti. Luk i povrće narezati na ploške (ne pretanke), staviti u lim, na to staviti nabodeno meso, dodati mirodije i mast i polagano peći. Meso često zalijevati vlastitim sokom. Kad se tekućina ispari, doliti nešto vode da ne zagore sok i povrće; kad se meso smekša, izvaditi ga iz lima, u povrće dodati vino, pa peći dalje dok se povrće dobro zarumeni. Onda doliti 1/2 l vode i prokuhati 1/2 sata. Nakon toga procijediti kroz sito tako da se dobro istisne sok iz povrća (ali da se ne protisne i povrće). Zeca nasjeći na komade, složiti na pladanj, doliti vreli sok, odnosno preliti njime, a za prilog dodati žličnjake od krumpira.

SIROVINE:
1 divlji zec (stražnje i prednje noge i hrbat), 150 g slanine od pršuta, 100 g luka, 100 g mrkve, 50 g peršuna (korijen i list), 200 g masti, 200 g crna vina, 5 zrna zgnječenog papra, 2 lovorova lista, 1 list kadulje i ružmarina, 30 g soli;
za marinadu:
2 l vode, 300 g vinskog octa, 100 g mrkve, 60 g peršuna (korijen i list), 30 g celera (korijen i list), 50 g luka kozjaka, 10 g papra u zrnu, 5 zrna borovice, 1 stručak majčine dušice.

Artičoke na trogirski način

POSTUPAK:
Artičokama ravno odrezati vrhove i korijen da mogu stajati. Odstraniti tvrde listove, a ostale dobro oprati i malo raširiti. Sitno nasjeckani luk, peršun i češnjak i izmiješati s mrvicama, s paprom i solju. Time napuniti artičoke, složiti tijesno u vatrostalnu zdjelu, poškropiti uljem, zaliti juhom i vodom, poklopiti i u srednje vrućoj pećnici polagano pirjati dok se smekšaju.

SIROVINE:
10 artičoka, nešto mrvica, luk, kozjak i češnjak, malo zelenog peršuna, sol, mljeveni papar, 150 g ulja, 200 g juhe ili vode.

Bosanska pita sirnica

POSTUPAK:
Sastav i način pripremanja tijesta za razvlačenje isti je kao i za bosansku pitu zeljanicu.
Nadjev:
Sir protisnuti kroz sito, dodati vrhnje, sol, jaja i sve dobro izmiješati. Dalji je postupak isti kao za bosansku pitu zeljanicu.

SIROVINE:
Za nadjev: 600 g svježeg kravljeg sira, 200 g kisela vrhnja, 10 g soli, 60 g masti i 3 jaja.

Bosanska pita zeljanica

SIROVINE:
Tijesto za razvlačenje:
400 g brašna,
nešto soli,
limunov sok,
200 g tople vode,
20 g ulja i
1 jaje;
za nadjev:
400 g svježeg kravljeg sira,
200 g travničkog sira,
300 g kisela vrhnje,
60 g masti,
10 g soli,
nešto mljevena papra,
600 g špinata,
1 jaje.

POSTUPAK:
Za tijesto: Od brašna, jajeta, soli, limunova soka i vode zamijesiti tijesto da otpada od daske i s ruku i da bude mjehurasto; staviti na pobrašnjenu dasku i premazati uljem da ne dobije koru, ostaviti ga 3/4 sata. Stol prekriti stolnjakom i posuti brašnom. Tijesto izvući na jednu i na drugu stranu stola po duljini, koliko se može lako vući. Valjkom izravnati da se valja samo po duljini, namazati rastopljenom mašću i sa svih strana polagano vući tako da se najprije dobije duljina stola, a onda ga izvlačiti u širinu. Izvlačiti tako dugo dok se može, tj. dok još ne puca rub. Nakon toga rub odrezati (ako se tom rubu doda još malo vode i dobro izmiješa, pa se ostavi 3/4 sata da stoji, moći će se razvlačiti kao i ono prvo tijesto), a tijesto se pusti da se najmanje 10 minuta suši, pa se poškropi rastopljenom mašću.

Nadjev:
Opran i dobro ocijeđen špinat izrezati na rezance debele poput malog prsta, posoliti, dobro izmiješati i pustiti pola sata da stoji. Onda dobro iscijediti. Travnički sir izribati, a kravlji protisnuti kroz sito. Nakon toga sastaviti sir, špinat, jaja, kiselo vrhnje, papar i sol i sve dobro izmiješati. Taj nadjev staviti na trećinu tijesta po duljini, a tijesto koje visi preko ruba stola preklopiti s obje strane i s one do nadjeva. Preklopljeno tijesto poškropiti mašću i pitu saviti do ruba nenapunjenoga tijesta. Pitu složiti u lim namazan mašću, površinu opet namazati mašću i peći u srednje vrućoj pećnici dok dobije lijepu rumenu boju (oko 3/4 sata). Kad se pita izvadi iz pećnice, pokriti je platnom i držati na toplom mjestu do upotrebe.

Bučnica na zagorski način

SIROVINE:
100 g tijesta, 60 g domaćeg kravljeg sira, 50 g vrhnja, 80 g ribanih buča, 1 jaje, 30 g ulja, 30 g mljevenih oraha i soli.

POSTUPAK:
Od brašna napraviti tijesto kao za savijaču, ali ne tako tanko. Razvijeno tijesto namazati uljem i napuniti slijedećim nadjevom: sir dobro razdrobiti, dodati vrhnje, buču, jaje, mljevene orahe i nešto soli. Nadjev ne smije biti ni suviše mekan, ni suviše tvrd. Njime puniti tijesto, pa zamotati. Tu savijaču razdijeliti prema želji na veće ili na manje komade (savijaču razrezati rubom tanjura). Komade slagati u namazanu tavu i peći u pećnici. Pečena bučnica jede se slana, a po želji se može posuti kristalnim šećerom ili šećerom u prahu.

Jaja u kiselom vrhnju

POSTUPAK:
U vatrostalnu zdjelu staviti vrhnje. U njega oprezno sirova jaja, posoliti, posuti nasjeckanim srdjelicama, nasjeckanim peršunom, ribanim sirom i mrvicama. Maslac dobro ugrijati, preliti preko mrvica i polagano peći u pećnici dok se jaja stvrdnu.

SIROVINE:
4 jaja, 150 g kisela vrhnja, nešto maslaca i ribanog paškog sira, malo mrvica od kruha i peršunovog lista, sol, 3 smotane ili pružene srdjelice iz ulja.

Janija od suhih šljiva

POSTUPAK:
Suhe šljive preliti kipućom vodom i ostaviti da nabubre. Na ulju ispržiti očišćen i nasjeckan luk. Kad požuti, pobrašniti, pa kad zaprška dobije boju, zaliti je sa 2 čaše vode (dodavati je malo-pomalo). Šljive dobro oprati, pa ih dodati u umak, a isto tako i sve ostale sastojke, osim limuna. Kad sve postane mekano i kašasto, uslužiti ukrašeno ploškama limuna i zakiseljeno limunovim sokom.

SIROVINE:
1/2 kg suhih šljiva, 3 luka, papar, sol, majčina dušica, mljevena crvena paprika, 3 žlice ulja, 2 žlice brašna, 1 limun, 1 žlica ukuhane rajčice.

Kosovsko predjelo od paprika

POSTUPAK:
Paprike oprati, obrisati, premazati s malo ulja i peći u veoma vrućoj pećnici. Čim su sa svih strana pečene, izvaditi ih iz pećnice i poškropiti vodom da se lakše gule. Hladne oguliti i izvaditi im sjeme. Razrezati ih na rezance. U posudi (po mogućnosti zemljanoj ili vatrostalnoj, koja se može iznijeti na stol) pomiješati kajmak, mlijeko i paprike, pa staviti na vatru. Doliti ulje i pirjati sve dok se ispari toliko tekućine da se dobije gotovo polovina količine od one koja je bila na početku. U međuvremenu zdrobiti kozji sir. Jaja razbiti u posebnoj posudi, dodati im kozji sir i sve skupa staviti u smjesu koja se pirja, pa peći još desetak minuta. Stalno miješati. Posoliti, popapriti, kušati da li je dovoljno začinjeno. Uslužiti odmah, dok je još posve toplo.

SIROVINE:
150 g kozjeg sira,
100 g kajmaka, 1 dcl ulja,
3 jaja, 6 velikih mesnatih paprika,
2 svežnja zelenog peršuna,
sol, 3 žlice mlijeka,
sol, papar.

Lička krumpirica

POSTUPAK:
Krumpire oprati, oguliti, razrezati na manje komade, zaliti vodom i skuhati napola. Na to dodati brašno i 20 g masti, poklopiti i polagano kuhati još pola sata. Ako se voda za to vrijeme nije dosta prokuhala, ocijediti, smjesu dobro izmiješati kuhačom, posoliti, dodati još ocijeđene vode (prema potrebi) i na štednjaku još 5 do 10 minuta miješati. Ostalu mast i čvarke dobro ugrijati. Žlicom umočenom u vrelu mast, izbosti krumpiricu i složiti na pladanj, pa preliti vrelom mašću i čvarcima.

SIROVINE:
500 g krumpira,
200 g kukuruznog brašna,
50 g masti,
100 g čvaraka,
malo soli i
1/2 l vode.

Makaroni na slovenski način

SIROVINE:
300 g makarona, 100 g svježe protisnute rajčice, 30 g ribanog paškog sira, 150 g kisela vrhnja, nešto maslaca, oko 25 g, 10 g mrvica od kruha, 30 g soli i 2 jaja.

POSTUPAK:
Makarone prelomiti na 4 dijela, skuhati u slanoj vodi, ocijediti i ohladiti. Vatrostalnu zdjelu namazati maslacem i posuti mrvicama. Polovinu količine makarona staviti u zdjelu, preliti protisnutim rajčicama i posuti ribanim sirom. Onda staviti na to drugu polovinu makarona. Vrhnje, jaja i nešto soli dobro izmutiti preko makarona, posuti mrvicama, pa peći u srednje vrućoj pećnici dok dobije lijepu rumenu boju.

Pašta fažol

SIROVINE:
1/2 kg graha, 150 g makarona ili neke druge tjestenine, 3 luka, 1 režanj češnjaka, 150 g suhog mesa, 1 dcl ulja, sol, papar, zeleni peršun i malo vinskog octa.

POSTUPAK:
Unaprijed namočen grah drugog dana kuhati da omekša. Tada doliti ulje i sve ostale sastojke (češnjak zgnječen, luk sitno rezan, suho meso rezano na sitne kocke, makarone prelomljene na manje komade i ocat), osim zelenog peršuna. Njime posuti jelo kad tjestenina bude kuhana. Provjeriti da li je dovoljno slano.

Međimurska savijača od maka i buče

SIROVINE:
Za tijesto:
250 g brašna, malo soli, 1 žlica limunova soka, 1 žlica ulja, 1/2 dcl vode, pola jajeta;
za nadjev:
600 g zrele buče, 60 g mljevena maka, 150 g šećera kristala, 60 g maslaca, 80 g masti, malo šećera u prahu, mljeveni cimet, 4 dcl kisela vrhnja, ribana korica od 1/2 limuna.

POSTUPAK:
Od brašna, 1/2 jajeta, soli, limunova soka i vode zamijesiti tijesto, staviti ga na pobrašnjenu dasku i premazati uljem da ne dobije koru, pa ga ostaviti 3/4 sata. Stol prekriti stolnjakom i posuti brašnom. Tijesto razvući na obje strane, izravnati ga valjkom i namazati rastopljenom mašću, pa ga razvlačiti sa svih strana, sve dok rub počne pucati. Nakon toga rub odrezati.
Pripremanje nadjeva: oguliti buču, izvaditi joj koštice, pa je izribati na ribežu na tanke rezance, a onda dodati samljeveni umak. U topli maslac staviti šećer i pjenasto izmiješati. Dodati jedan po jedan žumanjak i miješati još 5 minuta. Zatim dodati limunovu koricu, cimet i malo vrhnja, pa miješati tako dalje, pomalo dolijevajući ostalo vrhnje. Istući čvrst snijeg od bjelanjka, dodati ga buči i cijelu smjesu oprezno izmiješati. Kad se razvučeno tijesto osuši, poškropiti ga rastopljenom mašću. Trećinu tijesta po duljini ispuniti nadjevom, preko njega preklopiti tijesto što visi preko njega, poprskati s mašću, saviti i položiti u namazan lim. Tako pripremljenu savijaču peći u umjereno vrućoj pećnici dok se lijepo zarumeni. Savijaču izrezati još vruću i posuti je vanili-šećerom u prahu.

Okruglice od špinata na slovenski način

POSTUPAK:
Očišćen, opran i dobro ocijeđeni špinat izrezati na rezance. Na vreloj masti ispržiti sitno nasjeckan luk da dobije zlatnožutu boju, dodati nasjeckan peršun, pa i njega malo ispržiti. Na to staviti špinat, posoliti, dodati papar, pa pustiti da se u vlastitom soku pirja 10 minuta i onda ohladiti. Pecivo izrezati na male kockice i dodati ohlađenom špinatu. Slaninu izrezati na male kockice, ispržiti da postane rumena, pa i nju dodati špinatu. Mlijeko, jaje, protisnut (pasiran) krumpir i brašno dobro izmiješati i ostaviti 1 sat. Od te smjese napraviti 8 okruglica, pa ih u dosta slane kipuće vode kuhati nepokrivene 10 do 15 minuta.
Te okruglice usluživati s toplom salatom od kupusa. U sredinu pladnja složiti salatu od kupusa, a oko nje okruglice.

SIROVINE:
40 g masti, 50 g luka, 200 g špinata, 1 jaje, 150 g mlijeka, 4 odležana peciva, 70 g slanine (suhe i dimljene), 120 g kuhanog krumpira, 50 g brašna, nešto soli, malo zelenog peršuna i nešto mljevena papra.

Plavi patlidžani na makedonski način

POSTUPAK:
Patlidžane oprati, oguliti im kožicu, prerezati po duljini na polovine, dobro posoliti i pustiti pola sata. Onda ih treba dobro ocijediti i položiti u lim, i to na taj način da prerezana strana ostane okrenuta prema gore. Luk izrezati na kolutiće, pa ga na vrelom ulju ispržiti da dobije zlatnožutu boju i položiti na plave patlidžane. Crvene rajčice izrezati po širini na ploške i položiti na luk, jednu preko druge, kao crijep na krovu, posoliti, preliti uljem, posuti mljevenim paprom i peći u umjereno vrućoj pećnici oko 30 minuta. To se jelo može jesti i vruće i hladno.

SIROVINE:
4 plava patlidžana (oko 1/2 kg), 500 g zrelih crvenih rajčica, 100 g luka, 200 g ulja, nešto mljevena papra i malo soli.

Rajčice punjene na primorski način

POSTUPAK:
Rajčicama odrezati vrhove i oprezno im izdupsti sredinu, da se ne povrijedi vanjska kožica. Otvor okrenuti prema dolje da se rajčice dobro ocijede. Luk izrezati na sitne kockice, a krastavce i tunjevinu na nešto veće kocke. Iz rajčica izdubljeno meso odvojiti od koštica, narezati na kocke, a peršun sitno nasjeckati, pa sastaviti tunjevinu, luk, krastavce, masline, zeleni grašak, zeleni peršun, dodati nešto soli, izrezane rajčice i papar, pa sve oprezno izmiješati. Time napuniti rajčice i pokriti ih odrezanim vrhom. Senf, limunov sok, ulje i nešto soli dobro izmiješati, pa prije usluživanja preliti preko rajčica i posuti sitno nasjeckanim vlascem.

SIROVINE:
4 zrele rajčice srednje veličine, 200 g pečene ili konzervirane tunine, 50 g luka, 10 g peršuna zelenog, 100 g kiselih krastavaca, 50 g zelenih maslina, 50 g crnih maslina, nešto mljevena papra, 30 g senfa, 50 g limunova soka, nešto soli, i malo ulja, vlasac.

Rajčice punjene jajetom na splitski način

SIROVINE:
4 zelene rajčice, 4 jaja, nešto kuhanog zelenog graška (može i konzerva), 100 g kuhane ili pečene bijele ribe (bez kosti), malo zelenog peršuna, nešto ribanog paškog sira, malo mljevena papra i soli, maslinovo ulje i maslac.

POSTUPAK:
Rajčicama ravno odrezati dno da mogu stajati, a isto tako i vrh. Oprezno izdupsti sredinu da se ne ozlijede vanjske stijenke i da se ne probije dno. Na vrelom ulju ispržiti sitno nasjeckan peršun, izmrvljenoj ribi dodati kuhan ocijeđen grašak, sol i papar, pa polagano sve izmiješati. Tu smjesu razdijeliti u izdubljene rajčice. Vatrostalnu zdjelu namazati maslacem, u nju složiti rajčice i svaku dopuniti s 1 sirovim jajetom. Onda posuti ribanim sirom i u srednje vrućoj pećnici polagano peći dok sir dobije rumenu boju.

Savijača od kupusa

SIROVINE:
Za tijesto:
600 g brašna, 1 jaje, sol, malo masti;
nadjev:
800 g bijelog kupusa, 50 g masti, sol, papar, 1 žličica šećera.

POSTUPAK:
Izmiješati brašno, jaje, otopljenu mast i oko 4 dcl mlake slane vode da se dobije glatko tijesto. Podijeliti ga u dvije kugle i namazati mlakom mašću. Obje kugle poklopiti zagrijanom zdjelom i ostaviti da počivaju 15 — 20 minuta. Razvlačiti tijesto za savijaču sve dok postane prozirno. Kad se malo osuši, nadjenuti ga slijedećim nadjevom: naribati kupus, posoliti ga i iscijediti mu sok. Zašećereni kupus pirjati na masti, sve dok postane zlataste boje. Dobro popapriti. Tijesto poškropiti mašću, nadjenuti ga i zaviti. Savijaču poškropiti mašću i peći u veoma vrućoj pećnici oko 30 minuta.

Sirom punjena paprika

SIROVINE:
8 komada manjih širokih paprika, 200 g mekanog ovčjeg sira, 100 g masti, malo soli i 2 jaja.

POSTUPAK:
Paprike očistiti od sjemena, oprati i dobro ocijediti. Sir izmrviti vilicom, dodati cijela jaja, sol i sve dobro izmiješati. Tim nadjevom napuniti paprike. Mast ugrijati u vatrostalnoj zdjeli, u nju složiti paprike jednu do druge, pa u vrućoj pećnici peći dok paprika postane mekana.

Pirjana tarana

SIROVINE:
200 g brašna, 130 g vode, malo soli, 60 g maslaca (može biti margarin ili mast) i 1 jaje.

POSTUPAK:
Od brašna, vode, soli i jajeta umijesiti čvrsto tijesto za rezance, pa ga sataricom ili velikim nožem nasjeckati i dobro posušiti. Kad se tarana osuši, dobro ugrijati maslac, pa je ispržiti da porumeni, zaliti je kipućom juhom ili vodom (mora biti prst visoko pokrivena), posoliti, poklopiti i u pećnici dopirjati kao rižu.

Sarma od kelja

POSTUPAK:
Kelju odstraniti najdeblje listove, zatim sve staviti da se skuha u slanoj vodi. Kad je kelj skoro kuhan, odijeliti mu listove. Od središnjih listova, nasjeckana peršuna, mesa, kestena, sredine kruha, soli i jaja izmiješati smjesu. Po malo tog nadjeva staviti na svaki list kelja i od listova oblikovati male sarme. Naslagati ih u vatrostalnu posudu u koju je prije toga stavljen maslac. Sarme prekriti vrhnjem u kojem je umiješano malo paprike, da se kuhaju bar 1 sat.

SIROVINE:
1 kelj, 250 g kuhanog mesa nasjeckanog i ispr-ženog na maslacu, 8 skuhanih i oljuštenih kestena, 2 jaja, 70 g maslaca, 1/4 l vrhnja, sredina kruha (namočena u mlijeku i ocijeđena), peršun, sol, mljevena crvena paprika.

Slavonske krpice sa sirom

POSTUPAK:
Od brašna, jaja, vode i soli prigotoviti čvrsto tijesto i ostaviti da stoji jedan sat, zatim ga tanko razvaljati, napraviti trgance (krpice) i ostaviti ih na dasci razasute da se ne slijepe. Kuhati trgance u vreloj slanoj vodi, zatim ih oprati u hladnoj vodi i staviti u vrelu masnoću. Uslužiti tako da se trganci polože na zdjelu, pospu mrvljenim sirom, preliju vrhnjem, a na to se stavljaju i čvarci od slanine.

SIROVINE:
600 g brašna, 4 jaja, 400 g svježeg kravljeg sira, 3 dcl kisela vrhnja, 60 g masnaće, 60 g sušene slanine.

Srpska gibanica

POSTUPAK:
Sastav i način pripremanja tijesta isti su kao za bosansku pitu zeljanicu.
P r i g o t a v l j a n j e t i j e s t a: razvučeno i osušeno tijesto preklopiti s lijeve i sa desne strane stola po duljini na sredinu stola da bude dvostruko. Tada drvenim nožem prerezati tijesto na 6 dijelova i na ploči štednjaka ispeći s obje strane da postane rumeno.
N a d j e v: Sir i kajmak protisnuti kroz sito i dobro izmiješati. Dodati jaja, po potrebi i sol. To dobro izmiješati i slagati u lim redom 5 pečenih kora tijesta, svaku namazati dijelom nadjeva. Gornja kora ostaje bez nadjeva. Mlijeko i jaja dobro izmutiti, dodati još neutrošenu mast, preliti njome gibanicu i peći u srednje vrućoj pećnici dok dobije rumenu boju.

SIROVINE:
Z a n a d j e v:
150 g masti, 350 g ovčjeg sira (somborskog), 150 g užičkog kajmaka, 1/2 l mlijeka ili vrhnja, 3 jajeta i sol prema potrebi.

Srpska cicvara

POSTUPAK:
U vatrostalnu zdjelu staviti vrhnje, sol i prosijano brašno, pa šibom dobro izmiješati da tijesto bude glatko. Tada zdjelu staviti na vatru i kuhačom miješati dok postane gusta smjesa, a masnoća se odvoji od tijesta. Na stol se iznosi vruće, a za prilog se dodaje zelena salata.

SIROVINE:
1 l kisela vrhnja, 100 g brašna i malo soli.

Zagorska savijača od buče i sira

SIROVINE:
600 g buče,
300 g svježeg kravljeg sira,
150 g šećera,
2 žlice maslaca,
1 dcl kisela vrhnja,
malo vanili - šećera u prahu, 2 žumanjka,
2 bjelanjka,
1/2 limunove korice.

POSTUPAK:
Sir protisnuti, dodati šećer, žumanjak, naribanu limunovu koricu i vrhnje, pa sve skupa dobro izmiješati. Očišćenu buču izribati na ribežu na tanke rezance, dodati je siru i dobro izmiješati. Od bjelanjaka istući čvrsti snijeg sa 150 g šećera, pa lagano umiješati u nadjev. Razvučeno i osušeno tijesto poškropiti rastopljenim maslacem. Četvrtinu tijesta po duljini stola napuniti nadjevom, poklopiti tijestom što visi preko stola do nadjeva, zatim poškropiti rastopljenim maslacem, saviti i staviti u namazan lim. Onda namazati gornju stranu maslacem i peći u umjereno vrućoj pećnici dok porumeni. Povremeno premazivati vrhnjem. Zatim savijaču izvaditi iz pećnice, pokriti platnom i staviti na toplo mjesto do upotrebe. Prije usluživanja savijaču posuti vanili-šećerom.

Zagorski štrukli

SIROVINE:
Za tijesto:
400 g brašna, nešto soli i limunova soka,
200 g tople vode,
20 g ulja,
1 krupno jaje.
Za nadjev:
400 g svježeg kravljeg sira, malo soli,
50 g maslaca,
150 g slatka vrhnja (ili kiselog),
20 g mrvica i 2 jaja.

POSTUPAK:
Tijesto: isti postupak kao za bosansku pitu zeljanicu. Nadjev: sir protisnuti kroz sito, dodati sol i jaja i dobro izmiješati. Taj nadjev namazati na 1/3 tijesta razvučenog po duljini stola i osušenog, preklopiti tijesto koje visi preko stola, pa saviti preko nadjevenog dijela tijesta. Onda tanjurom izrezati 10 cm duge komade i kuhati ih u slanoj kipućoj vodi 5 minuta, izvaditi iz vode, složiti u vatrostalnu zdjelu, preliti vrhnjem, posuti mrvicama i rastopljenim maslacem, pa peći u srednje vrućoj pećnici dok dobiju lijepu rumenu boju.

Zagorski mlinci

SIROVINE:
400 g brašna,
20 g masti,
2 jaja,
vode,
40 g masti.

POSTUPAK:
Od brašna, masti, jaja i od vode zamijesiti tijesto kao za rezance, napraviti 4 okrugla hljepčića, pokriti ih krpom i pustiti da pola sata stoje. Tada hljepčiće razvaljati u tanke mlince, pa ih peći na ploči štednjaka s jedne i sa druge strane da budu potpuno krhki. Mlince razlomiti na ne premale komade, preliti slanom kipućom vodom, ocijediti i ugrijati na vreloj masti ili u soku od pečene purice, guske, patke itd.

Alkoholna i bezalkoholna pića

Pića mogu biti alkoholna i bezalkoholna. Porastom životnog standarda raste i potrošnja alkoholnih i bezalkoholnih pića. No istodobno se pojavljuje i da se u domaćinstvima nude i vlastiti sastavi mješavina alkoholnih i bezalkoholnih pića.

Miješanje ili »miksanje« postala je moda ne samo u svijetu, nego i kod nas. Oštre sankcije milicije protiv alkoholiziranih vozača dovele su do toga da se sve više uslužuju bezalkoholna pića ili mješavine mlijeka, voćnih sokova, mineralne vode, soda-vode, voća, voćnih sokova itd.

Alkoholna se pića dijele u tri osnovne skupine: vina, piva i žestoka pića.

Nekoliko riječi o vinu. Naša zemlja, pogotovo Hrvatska, obiluje mnogim vrstama vina. Vina mogu biti otvorena, to su tzv. stolna vina, koja kupujemo u bocama od 1 do 2 litre, odnosno, koja se mogu nabavljati u vinarijama i u njihovim prodavaonicama otvoreno, svakome prema želji. Tu se obično radi o dobrim pitkim vinima različitog karaktera. Danas je svakomu poznato da jadranska vina imaju drugačiji karakter od onih vina koja se dobivaju u kontinentalnom dijelu zemlje. Jadranska se vina odlikuju većim ili manjim sadržajem tanina i zbog toga su opora okusa. Ta su vina obično jaka, jer imaju od 11 do 14 volumnih postotaka alkohola, pa je to i razlog što se ta vina, kada se piju, miješaju s vodom. Vina s kontinentalnog dijela naše zemlje nemaju toliko tanina, pa stoga i nisu opora.

Prema boji vina se dijele na bijela, ružičasta i crna. Ti nazivi potječu iz naroda, a mi se njima služimo iako ne odgovaraju. Ponajprije, bijelo vino nije bijelo, jer je mlijeko bijelo. Ta su vina žućkaste, zelenkaste, pa i pomalo smeđe boje.

Ružičasta vina nemaju ružičastu boju. Ona su svijetlije crvene boje. Među tim se vinima ističu posebno dvije skupine vina i to od dalmatinskih vina: »Opolo«, a od slovenskih vina »Cviček«.

Crna vina nisu crna, nego su crvenkaste boje, a ponekad ta boja prelazi u plavkastu.

Osim otvorenih vina postoje i buteljirana vina, to su vina u bocama od 7 dcl. Obično su to kvalitetna, visokokvalitetna i čuvena vina. Između otvorenih vina i tih vina, postoji bitna razlika. Otvorena

vina mogu biti napravljena od više sorti grožđa i nazivaju se prema kraju ili vinogorju, npr. plješivičko vino, brodsko vino, viško vino itd. Bolja vina, a to su kvalitetna, visokokvalitetna i čuvena vina mogu potjecati samo od jedne ili dvije sorte grožđa, a nazivaju se prema sorti grožđa, npr. burgundac, traminac, rizling, prokupac, sovinjon, tokajac, seminjon, dingač itd. Obično se na etiketi tih vina nalazi i oznaka vinarije ili vinogorja, npr. kutjevački burgundac, kalnički rizling, itd.

Kod vina se ponajprije cijeni buke, tj. miris sorte grožđa i miris koji vino dobiva u toku dozrijevanja u bačvi (nikako u boci). Dalje se cijene bistroća, boja i okus vina. Bistroća vina ovisi o manipulaciji. Boja vina ovisi o grožđu i o proizvodnji vina, a okus je veoma složen, jer na njega utječu mnogi faktori, prije svega sorta grožđa, zatim manipulacija i starenje vina u bačvi. Pogrešno je mišljenje da volumni postoci alkohola ili maligani bitno utječu na kvalitetu vina. Najvažnije u ocjeni dobra vina je buke i okus. Okus mora biti harmoničan, to znači da ne smije prevladati ni jedno svojstvo vina, dakle, ni kiselina, ni miris, ni što drugo.

I najbolje vino iz boca, bilo ono kvalitetno, visokokvalitetno ili čuveno neće prijati, ako ima miris pokvarena čepa, ili miris pokvarene bačve.

Čaša dobra vina je zdrava i zdravom čovjeku ne može nauditi. Ako je vino kvalitetno, visokokvalitetno ili čuveno, pogrešno ga je miješati s vodom, soda-vodom ili s mineralnom vodom, jer se tako umanjuje vrijednost vina.

Takva su vina skupa i bilo bi besmisleno dobru kapljicu razrijediti vodom. Zbog toga se, kada se postavlja stol, stavljaju uvijek 2 čaše: jedna za vino, a druga za vodu. Kao što nitko ne bi pomiješao bijelu kavu ili kakao s vodom da bi dobio više, tako je besmisleno i dobro vino miješati s vodom. Istina je da postoje otvorena vina (bez obzira na volumne postotke alkohola) koja bolje prijaju pomiješana s nešto mineralne vode, ali to je zbog toga što takva vina ne mogu imati potpun harmonični sastav, jer bi u tom slučaju bila kvalitetna ili visokokvalitetna vina. Mineralna se voda rado sipa u stolna vina koja su kisela. Na Jadranu se »dalmatinsko« vino pije s običnom vodom (»bevanda«), a nikako s mineralnom vodom. Valja priznati da je naša »pogreška« to što kod vina volimo masu, a ne kvalitetu. Neki Francuz, Nijemac, Švicarac ili Talijan, Španjolac ili Portugalac ne bi došao na ideju da zaista dobro vino pomiješa s vodom.

Kao što jelo, pa bilo ono najbolje, ne prija s limenog ili aluminijskog tanjura, tako i vino ne prija iz bilo koje čaše ili iz posude. Za usluživanje vina upotrebljava se neutralna sirovina, a to je staklo. Vino se pije, dakle, iz staklenih čaša. Postoje neka pravila za vrstu i obujam čaša.

Pažljiva će domaćica nastojati da što više ugodi uzvanicima ili svojim članovima obitelji i kod usluživanja vina. Vina se piju, pogotovo dobra vina, dakle kvalitetna i visokokvalitetna vina, iz čaša sa stalkom tzv. kalež. Čaša za bijelo vino ima dulji stalak i prima više sadržaja od čaše za crno vino, koja ima niži stalak. Pjenušava se vina piju ili iz visokih čaša s kratkim stalkom ili iz čaša širokog, plosnatog oblika sa stalkom srednje duljine. Sadržaj čaša za bijela vina jest 1 dcl, a čaša za crna vina isto 1 dcl ili manje.

Osim tih vina postoje i specijalna vina.

U ta se specijalna vina ubrajaju prije svega tzv. desertna vina. Desertna su vina kao i sva specijalna vina veoma jaka, imaju najmanje 15 volumnih postotaka alkohola i zbog toga se toče u manje, tzv. desertne čaše. Od naših desertnih vina poznata su ova: prošek, maraština i slatka malvazija, a od inozemnih, originalnih desertnih vina svjetski glas uživaju talijanski vermut, koji može biti svijetli crveni (u Italiji poznaju i suhi vermut koji ima malo sladora, a još više alkohola).

Naše tvornice žestokih alkoholnih pića također proizvode vermut.

Vina se uslužuju za ručak ili uz večeru, dakle uz jelo, a desertno se vino uslužuje na kraju jela, dakle, uz slatka jela ili izvan glavnih obroka, dakle i prije i poslije podne kada nam dolaze gosti.

Važno je upamtiti da se bijela vina uslužuju hladna (oko 10° C), a to znači da se vino mora prethodno hladiti. Crvena vina, pa i ružičasta vina, uslužuju se ugrijana na sobnu temperaturu (od oko 15 do 18° C). Desertna se vina uslužuju također ohlađena.

Pjenušava vina mogu biti prirodna i umjetna. U našoj zemlji ima manje prirodnih pjenušaca, a više umjetnih. Od prirodnih se pjenušaca ističe vinarija u Gornjoj Radgoni (Slovenija) sa svojim vrstama: »Duc de Slovenie« i »Rosé«. Od umjetnih pjenušaca (na etiketi piše »gazirano«) poznati su »Bakarska vodica«, »Fruškogorski biser« i dr.

Pjenušavo se vino uslužuje veoma ohlađeno (6° C).

Temperatura usluživanja vina veoma je važna, jer određene temperature ističu buke i okus.

Čaše se nikad ne toče do vrha, nego do 3/4 visine čaše.

Premda je Jugoslavija vinorodna zemlja potrošnja piva raste od godine do godine sve više. Na našem se tržištu prodaje domaće i inozemno pivo. Pivo se uslužuje ohlađeno (6—10° C) u visokim čašama. Ako je pivo prehladno ili pretoplo, ono ne daje pjenu. Čaše moraju biti čiste, jer se zbog tragova masnoća pivo ne pjeni.

Važno je znati uz koja se jela toči koje alkoholno piće. Najprije valja razmotriti upotrebu. Postoji prihvaćeno pravilo da se uz laka jela uslužuju laka vina, a uz teža jela teža vina. Drugo je pravilo da se uz bijelo meso i ribu (npr. teletinu, kuhanu, prženu, friganu i drukčije pripravljenu bijelu ribu) uslužuje bijelo vino, a uz teža jela (sa svinjetinom ili s govedinom) uslužuju se crna vina.

Pivo se uslužuje prije juhe, ali uz neka glavna jela. To je stvar ukusa, a i navike. Pjenušava se vina uslužuju uz slatka jela, a i inače u svečanim prilikama (obiteljske proslave, Nova godina i sl.).

Desertna se vina iznose na stol poslije glavnog obroka.

Žestoka se pića dijele na rakije i likere. Osnovna je razlika između tih pića što likeri sadrže šećer. Rakije mogu biti od voća, od macerata, od ekstrakta. Zato se razlikuju voćne rakije (npr. od šljiva, od bresaka, od jabuka, od smokava, od grožđa, od tropa itd.) i žitne rakije (viski, džin, votka i dr.).

Rakije se uslužuju uvijek veoma hladne (čaša se mora orositi), jer su tako najbolje. Neke se žitne rakije kao npr. viski ili džin uslužuju s kockama leda i sa soda-vodom. Čaše za voćne rakije sadrže 0,3 do 0,5 dcl, a čaše za viski i džin su visoke teške i sadrže od 1,5 do 2 dcl.

Posebno valja spomenuti vinjak, tj. destilat vina. U Francuskoj se ti destilati nazivaju konjak. Umjetni proizvod napravljen od žeste, uz dodatak boje, šećera i mirisa naziva se kod nas »brandy«.

Vinjak, dakle, i konjak uslužuju se ugrijani na sobnu temperaturu i to u čašama s drškom (kaležima) suženima s gornje strane. To je zbog toga da bi se bolje zadržao plemeniti miris pića. Prema tome je pogrešno u vinjak ili u konjak stavljati kocku leda.

Vinjak i konjak i neki likeri uslužuju se i uz crnu kavu ili na sastancima prijepodne i poslijepodne.

Alkoholna se pića upotrebljavaju i neposredno u kuharstvu. Za neke umake, mesna i složena jela uzima se kao dodatak vino ili vinjak; za neka slatka jela upotrebljavaju se vinjak ili konjak, odnosno razni likeri. Za voćne salate upotrebljava se liker maraskino, za flambiranje voća i za slatka jela uzimaju se likeri i konjaci, a rum, konjak, rjeđe likeri, važan su sastavni dio nekih slatkih jela (torta, ploški, rezina i dr.). Neka od tih pića služe i za kuhanje juha, (npr. juha od piva) i za pravljenje miješanih pića. Tih miješanih pića ima veoma mnogo. Postoje standardni recepti, ali mnogi domaćini i domaćice nastoje da vlastitim mješavinama alkoholnih pića i voća prave i vlastita pića. Osim toga se za pravljenje miješanih pića upotrebljavaju i čaj ili crna kava. Miješana se pića uslužuju u posebnim čašama koje mogu imati različiti oblik.

Što se tiče viskija, vinjaka, pa i džina valja spomenuti da naša prehrambena industrija proizvodi sva ta pića, ali originalna pića potječu iz drugih zemalja: konjak iz Francuske, viski iz Škotske, iz Irske, iz Sjedinjenih Američkih Država, a džin iz Engleske. Spomenuti valja još i originalnu votku koja dolazi iz Poljske i Sovjetskog Saveza. Kod nas se proizvode ista pića, ali se po kvaliteti ne mogu mjeriti s originalnima.

Neka se miješana pića piju u određeno godišnje doba i u određenim prilikama. Npr. u zimsko vrijeme piju se u posebnim zgodama punč i grog. To su topla pića.

Od žestokih alkoholnih pića, vina, voćnih sokova, voća i leda može se praviti nedogledan broj miješanih pića, koja ukratko nazivamo koktelima. Za koktele postoje standardni recepti s uobičajenim nazivima, ali se prepušta fantaziji da uz pomoć raspoloživih sirovina svatko sam okuša sreću u sastavljanju originalnih recepata.

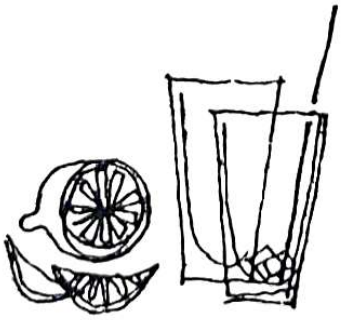
Neka takva miješana pića, kokteli, mogu se praviti veoma jednostavno: u čašu se naliju razna pića, sokovi i doda im se neko voće. Sve to mora biti veoma ohlađeno. Postoje i druga miješana pića (kokteli) koji se mogu pripremiti samo uz pomoć posebne zatvorene čaše od metala (shaker). Neka se miješana pića pripremaju u električnoj miješalici (mikser).

U receptima što slijede nalaze se upute kako se ta pića pripremaju.

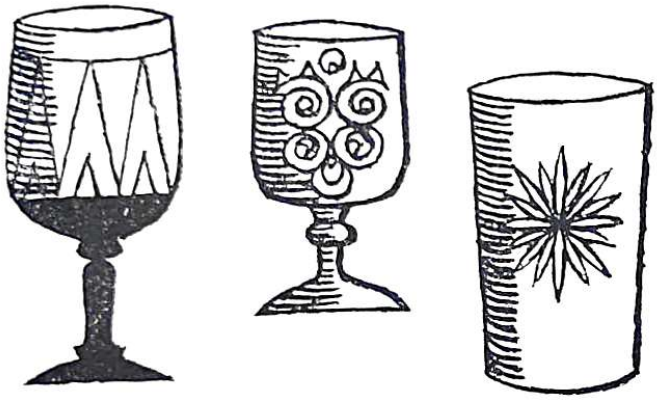
Kokteli se uslužuju i prijepodne, prije obroka i poslijepodne. Od tih je koktela nastala i tako zvana koktel-partija. Kokteli su pića koja se nakon pripremanja moraju odmah konzumirati. Količina alkohola, zapravo alkoholnih pića u koktelu ovisi o ukusu. Prema tome postoje kokteli s mnogo i s malo alkohola. Od bezalkoholnih pića, izuzevši soda-vodu, mineralne vode i bezalkoholna tvornička pića (tonik, biter lemon, koka-kolu, itd.) postoji mnogo vrsta pića kojima su temelj mlijeko ili jogurt. Od njih se mogu praviti veoma ukusni bezalkoholni napici. Postoji posebna grupa bezalkoholnih napitaka od jogurta sa šećerom, s nekim voćem, s voćnim sokom, s voćnim džemom ili sa želeom. U te mliječne napitke može se dodati veoma malo alkohola npr. ruma ili nekog likera.

Od ostalih bezalkoholnih pića najpoznatije su limunade i voćni sokovi. Za voćne se sokove obično upotrebljavaju voćni sirupi koji se razrjeđuju vodom i ledom.

Među bezalkoholnim pićima moraju se posebno spomenuti povrtni sokovi. Izgleda da ti sokovi još nisu našli pravo građanstva kod nas, premda su veoma ukusni i veoma hranjivi. U te se povrtne sokove ubrajaju prije svega sok od rajčica, zatim sok od mrkve, od peršuna, od celera i miješani povrtni sokovi. Ti se sokovi uslužuju u čašama od 1 do 2 dcl, ohlađeni ili s ledom u kockama. Povrtni se sokovi uslužuju kao početak doručka ili kao predjelo za ručak i večeru, pogotovo u ljetno doba.



KOKTELI (Cocktails)



Po restoranima, a sve više i u privatnim kućama, domaćini vole da svoje goste ponude koktelom, ali ne kupljenim, gotovim napitkom. Priređivanje koktela svojevrsna je umjetnost i svaki će domaćin prvo sam iskušati novi recept, pa će ga tek tada ponuditi gostima.

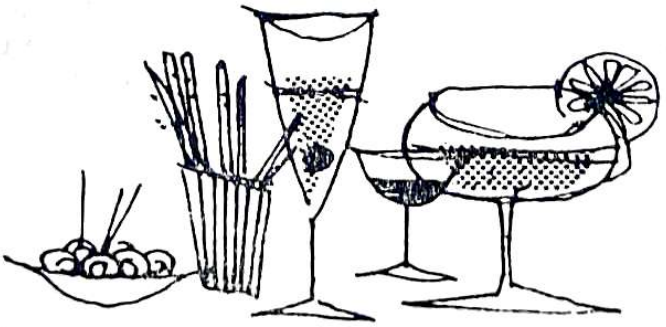
Kokteli se mogu uslužiti sami, ili ako se priređuje koktel-partija, tada se uz njih uslužuju mali sendviči, slani keksi i drugo. Kokteli su aperitivi, tj. pića koja se uslužuju prije početka objeda. Zbog većih količina leda koje sadrže valja ih uslužiti obično pola sata prije no što gosti budu pozvani k stolu. Mogu se uslužiti i poslije obroka, uz crnu kavu.

Kokteli su pića koja se mogu piti odmah, pa će ih domaćin prirediti pred svojim gostima. Sigurno će dobro uspjeti, ako se točno pridržava uputa (bilo da se radi o jednostavnim ili o kompliciranim receptima) — ponavljamo: novi se recepti moraju najprije iskušati. Gotov koktel ne smije ostati da stoji u metalnom šekeru (o kojem smo govorili u uvodu), nego ga valja preliti u čaše i ukrasiti. Odjednom se u mikseru obično priređuje količina za četiri osobe, na više. Dobro je izbjegavati šećer, jer se on teško topi, bolje je upotrebljavati šećerni sirup (tj. šećer prokuhan u vodi, koji je već tekuć i lakše se miješa sa drugim sastojcima).

Evo kako se pripremaju svi kokteli (budući da je postupak za sve isti, u receptima su navedeni samo sastojci): u šeker se do jedne četvrtine stavi led u kockama ili smrvljeni led, dodaju se alkohol ili bezalkoholno piće i drugi sastojci. Šeker se dobro zatvori, stavi se u vodoravan položaj i energično se trese lijevo-desno 2—3 sekunde, zatim se valja 2—3 sekunde odmoriti, pa opet protresti. Tako se ponavlja nekoliko puta.

Koktel se pije polako, s užitkom, ali ipak ne valja mnogo otezati, jer ako se previše zagrije, gubi pravi okus.

Priredili smo velik izbor recepata za koktele — od najpoznatijih i najjednostavnijih do kompliciranih. Birajte!



BADEL
STARA
ŠLJIVOVICA
Plum Brandy

Americano

SIROVINE:
Za svaku čašu računati po 2/3 čaše vermuta, 1/3 kamparija, led, soda-vodu, nekoliko kapi bitera; komadić limuna za ukras.

Balalajka koktel

SIROVINE:
1/2 čašice soka od naranče, 1/2 čašice limunova soka, 1 čašica likera kiraso, 2 čašice votke.

Bijeli koktel

SIROVINE:
1 čaša limunova soka, 1 čaša maraskina, 1 čaša džina, usitnjeni led.

Bloody Mary

SIROVINE:
2 čaše soka od rajčice, 1 žlica votke, 1 žlica limunova soka, malo umaka »Worchester«, posve malo soli, i papra, led;
za ukras: listić celera.

Bobby koktel

SIROVINE:
Led, 1/3 ruma, 1/3 vermuta, 1/3 bitera. Uslužiti s ploškicom limuna.

»Daiquiri« koktel

SIROVINE:
Čašica ruma, sok od pola limuna, 2 žličice šećera u prahu, led; razrijediti soda-vodom ili mineralnom vodom.

Dalmatinski koktel

SIROVINE:
2 čašice konjaka, 2 žličice sirupa od dalmatinskog šipka, sok od dva limuna i usitnjeni led; mineralna voda za razrjeđivanje prije uslužívanja.

»Euphorie« koktel

SIROVINE:
3/6 količine ruma, 1/6 soka od ananasa, 1/6 soka od grejpa, 1/6 likera kiraso, led.

Franciulli

SIROVINE:
Uzeti 1/2 viskija, 1/2 cincana i 1/4 bitera. U sito staviti zdrobljen led i preko toga naliti koktel u čaše.

Gusarski koktel

SIROVINE:
4 likerske čašice maraskina, 6 likerskih čašica votke, sok od jednog limuna, 200 g svježih ili smrznutih trešanja; za ukras: ukuhane trešnje.

POSTUPAK:
Sve promiješati u šekeru, izliti u čaše i ukrasiti ukuhanim trešnjama.

Koktel Juanita

SIROVINE:
2 nasjeckane banane, 4 žlice šećera u kockama, 4 likerske čašice likera od banane, malo cimeta; mineralna voda.

POSTUPAK:
Promiješati u šekeru i dodati mineralnu vodu.

Koktel »Kalifornija«

SIROVINE:
1 čašica viskija, 1/2 čašice likera od kruške, 2 kocke leda, 1/2 zrele kruške.

POSTUPAK:
U šeker staviti sve osim kruške i dobro promiješati. Krušku očistiti i narezati na ploškice, pa njima ukrasiti koktel.

Koktel od grožđa

SIROVINE:
3/4 čaše svježe istisnutog soka od grožđa, žlica soka od ananasa, žlica limunova soka, 2 žlice šećera, nekoliko bobica grožđa.

POSTUPAK:
Sve sastojke dobro rashladiti, šećer rastopiti u soku od grožđa. Uslužiti u visokim čašama, a svaku ukrasiti sa po dva zrna grožđa, koja se drže skupa. Prema ukusu može se dodati i neko alkoholno piće.

Koktel od naranče

SIROVINE:
2 čašice vinjaka, sok od polovine naranče, šampanjac, kriška naranče za ukras.

Koktel od pjenušca s voćem

SIROVINE:
1 boca pjenušca, 1 dcl vinjaka, 1 dcl kirasoa; za ukras: kockice jabuke i naranče.

Koktel od rajčice

SIROVINE:
Do 2/3 napuniti šeker hladnim sokom od rajčice, dodati 2 žlice limunova soka i čašicu džina.

Ljetni koktel

SIROVINE:
Sok od polovine naranče, 1 čaša ruma, 1 čaša džina, usitnjeni led; ukrasiti svježim voćem nataknutim na štapiče.

Koktel »Martin«

SIROVINE:
2 čaše džina, čaša soka od naranče, čaša limunova soka, 2 žlice šećera i kocka leda.

Martini

SIROVINE:
2 dijela džina, 1 dio tamnog vermuta, po volji kap ili dvije bitera, led; ako se želi, može se razrijediti soda-vodom.

Martini dry

SIROVINE:
1/5 suhog vermuta, 4/5 džina.

Koktel »Mirabel«

SIROVINE:
1 čaša soka od naranče, 1 čaša vermuta, 1 čaša džina, 1 čaša likera kiraso, usitnjeni led.

Rum-koktel

SIROVINE:
3 čašice ruma, nekoliko kapi likera kiraso, 3 žličice šećera, sok od 3 limuna i usitnjeni led; mineralna voda, kojom se razrjeđuje prije usluživanja.

Ružičasti koktel

SIROVINE:
2/3 bijelog vermuta, 1/6 količine trešnjeve rakije, 1/6 soka od ribiza; za ukras: ukuhana trešnja.

Sky club

SIROVINE:
Sok od 1 naranče, 0,4 dcl viskija i uštrcak ruma pomiješati s ledom u čaši i kroz sito naliti u čaše.

Smeđi koktel

SIROVINE:
Za svaku čašu 1 žlica gustog slatkog vrhnja, 1 žlica krem-likera od kakaa, 1 žlica vinjaka, dosta smrvljenog leda.

Koktel »Superman«

SIROVINE:
Usitnjeni led, čašica džina; doliti sok od rajčice.

Votka-koktel

SIROVINE:
1/4 količine votke, 3/4 soka od naranče, led.

Votka-Martini

SIROVINE:
1/2 količine već pripremljenog martinija, 1/2 količine votke, kap bitera.

White Lady

SIROVINE:
1/3 količine maraskina, 2/3 džina, 1 žličica limunova soka.

KOBLERI (Cobblers)

Kobleri se priređuju od bijelih, crvenih i crnih vina (moraju biti slatkasta vina), od pjenušca, zatim jakih alkoholnih pića kao što su vinjak ili viski, a mogu se upotrijebiti i šeribrendi, vermut, kava, voće i drugi sastojci.

POSTUPAK:
U stakleni vrč ili izravno u visoku čašu staviti samljeveni led ili led u kockicama sve do polovine, zatim ga preliti ostalim sastojcima, prethodno pomiješanima (ako u uputama izričito ne piše drukčije). I za koblere je važno ukrašivanje. Za ukras služe svježe ili ušećereno voće, sladoled, ledena krema ili tučeno slatko vrhnje. Kao i kokteli, i kobleri se piju polako, ali ne odviše polako da zagrijavanjem ne bi izgubili karakterističan okus.

Cherry kobler

SIROVINE:
1 čaša šeribrendija, 1/16 l šećerne otopine, sok od pola limuna, kriška naranče i kap likera kiraso, soda-voda; za ukras kriška naranče ili kojeg drugog svježeg voća.

Cherry kobler s ananasom

SIROVINE:
50 g narezanog ananasa, 2 žličice šećerne otopine, 3 čašice likera od trešanja; za ukras: malo naribanog muškatnog oraščića.

Claret kobler

SIROVINE:
1 čašica narančina sirupa, 1 dcl crvena vina; za ukras; 6 kriški naranče.

Golf kobler

SIROVINE:
Preko leda preliti malo maraskina, malo benediktinca (ili nekog drugog mirisavog žutog likera) i kirasoa, a čašu dopuniti finim bijelim vinom; za ukras: kriškice svježeg voća.

Imperial kobler

SIROVINE:
1 žličica šećernog sirupa, 1 čaša svježeg soka od trešanja, 1 čaša kondenziranog mlijeka, malo soda-vode; za ukras: komadić marelice i ribana čokolada.

Merry kobler

SIROVINE:
1/4 količine viskija, 3/4 jabukovače, malo bitera, soda-voda; za ukras: listić metvice.

Pjenušavi kobler

SIROVINE:
3 kapi kirasoa, 3 kapi maraskina, 3 kapi limunova soka, do vrha čaše pjenušavo vino; za ukras: komadić breskve.

Royal kobler

SIROVINE:
1 čašica kirasoa, 2,5 čaše bijela vina ili pjenušavog vina toliko da se nadopuni vrč; za ukras: narezani ananas, breskve i jagode.

Viski kobler

SIROVINE:
2 žličice soka od ananasa, 2 žličice šećernog sirupa, 1 čašica viskija; za ukras: svježe voće.

Ostala pića slična koktelima

SLINGS su pića po sastavu slična koblerima, no manje su slatka, a sadrže više alkohola. Uslužuju se u niskim, širokim čašama, i to bez ikakva ukrasa.

FIXES (fiksiz) su zapravo slingsi nadopunjeni, tj. razrijeđeni mineralnom vodom. Uslužuju se u visokim čašama, s dosta voća za ukras.

SOURS (saurz) su slični fiksisima, jedino što su obavezno zakiseljeni limunovim sokom, pa su još manje slatki od koblera. I oni se mogu (ali nije obavezno) ukrasiti voćem. Uslužuju se u visokim čašama.

Sour od vinjaka

SIROVINE:
1 žličica šećera u prahu, sok od pola limuna, 1 čašica vinjaka, mineralna voda ili soda-voda.

Scotch sour

SIROVINE:
1 žličica šećera u prahu, sok od pola limuna, 1 čašica kvalitetnog škotskog viskija, mineralna voda ili soda-voda.

PIĆA OD JAJA

Jaja su rijetka namirnica koja se može upotrijebiti gotovo u svakoj hrani. Nije stoga čudo da ih često stavljamo i u razne napitke. U ovom će poglavlju biti govora samo o tri vrste napitaka s jajima, a u drugim će se poglavljima također nalaziti pića u koja se dodaju i jaja. Za ovo su poglavlje odabrane tri vrste pića, jer se jednako pripremaju. To su: flips, fizzes i egg-nogs. Flip se priređuje sa cijelim jajetom, fizz s bjelancem, a egg-nog s žumanjkom. To su uglavnom sve pića s alkoholom.

POSTUPAK:
U šeker staviti sastojke i miješati kao što je opisano za miješanje koktela. Samo se ne smije pretjerivati, jer inače piće može postati vodenasto. Izmiješano piće preliti u vrč ili u čaše, dodati led i ukrasiti voćem ili nekim drugim dodacima.

Brandy egg-nog

SIROVINE:
1 žumanjak, 2 žličice šećera, 2 čašice vinjaka; za ukras: naribani muškatni oraščić.

Čokoladni egg-nog

SIROVINE:
Usitnjeni led, 3/4 količine crna vina, 1/4 čokoladnog likera, 1 žličica naribane čokolade, 1 žumanjak.

Egg-nog od kokakole

SIROVINE:
1/2 čaše mlijeka, 1/4 žličice samljevene kave, 1 žličica kakaa, 2 žličice šećera i žumanjak; u promiješano dodati kokakolu i led.

Egg-nog od naranče

SIROVINE:
1 žumanjak, čašica ruma, šećer po ukusu, 1 čaša mlijeka, sok od 1 naranče; za ukras: svježe trešnje.

Egg-nog »Dobri Bonifacije«

SIROVINE:
Sok od jedne naranče, 2 žumanjka, 2 žličice šećera, 1—2 čašice kirasoa; u čašama razrijediti hladnim pjenušcem.

Egg-nog s limunom

SIROVINE:
1 žličica šećera, sok od 1 limuna, 1 žumanjak; u pomiješano dodati led, soda-vodu i malo ruma.

Hippie-Flippie egg-nog

SIROVINE:
Malo leda, svježi žumanjak, 2 žlice šećera, 1 čaša šeribrendija; za ukras: naribati malo muškatnog oraščića.

Ruža egg-nog

SIROVINE:
1 čaša džina, 2 čaše šeribrendija, 2 žlice šećera, 2 žumanjka.

Vermut egg-nog

SIROVINE:
1 čaša vermuta, 2 žlice šećera, 1 žumanjak; za ukras: nastrugati malo muškatnog oraščića.

Zlatni egg-nog

SIROVINE:
1 žumanjak, sok od jednog limuna, 2 čašice džina, soda-voda.

FLIPOVI

Baltimore flip

SIROVINE:
1 jaje, 1 žličica šećera, 1 čaša likera kiraso, 2,5 čaše slatkog vina; u izmiješano dodati hladno mlijeko i posuti naribanim muškatnim oraščićem.

Blender flip

SIROVINE:
1 jaje, 1/2 čaše mlijeka, 1/2 čaše soka od jabuke.

Brandy flip

SIROVINE:
1 jaje, 1 žličica šećera u prahu, 1 čašica vinjaka; za ukras: nariban muškatni oraščić.

Cherry flip

SIROVINE:
1 jaje, 1 žličica šećera u prahu, 1 čašica šeribrendija, malo vinjaka; za ukras: nariban muškatni oraščić.

Cherry flip s mlijekom

SIROVINE:
1 jaje, 1 žličica šećera, 2 čašice šeribrendija; izmiješano preliti hladnim mlijekom.

Crveni flip

SIROVINE:
1 jaje, 2 žlice šećera, 1 čaša vinjaka, 2 čaše crvena vina; ukras: šumske jagode.

Flip-flap

SIROVINE:
1 jaje, 2 žličice šećera, 1 žličica limunova soka, 2 čaše šeribrendija; dodatak: malo šampanjca i ribani muškatni oraščić.

Kakao flip

SIROVINE:
1 jaje, 2 čaše kuhanog kakaa, 1 čašica vinjaka, 1 čaša kondenziranog mlijeka, 1 žličica ruma, dosta leda.

Limun flip

SIROVINE:
1 jaje, 2 žlice šećera, sok od jednog limuna, 1 i pol čaše likera od limuna, 1 čaša vinjaka.

POSTUPAK:
U šeker (ako nema šekera u termos-bocu ili u kakvu drugu posudu koja se može dobro zatvoriti) staviti sve sastojke i komadiće leda. Dobro tresti, ali ne suviše dugo da piće ne postane vodenasto. Izmiješano piće preliti u vrč ili odmah u čaše. Ako je potrebno, dodati još leda. Ukrasiti svježim voćem ili nekim drugim dodacima.

Madeira flip

SIROVINE:
1 žumanjak, 1 žličica šećera, 3 čaše madeira vina, malo maraskina.

Moka flip

SIROVINE:
1 jaje, 1 žličica šećera, 2 čaše likera od kave, 1 čašica vinjaka; ukras: 1 žličica pržene mljevene kave, njome posuti piće.

Naranča flip

SIROVINE:
1 jaje, 1 žličica šećera, sok od jedne naranče, 1,5 čaša likera od naranče, 1 čaša vinjaka, led.

Pjenušavi flip

SIROVINE:
1 jaje, 1 žlica šećera, 1 čaša vinjaka, 1 čaša likera kiraso; u pomiješano dodati malo pjenušavog vina.

Voćni flip

SIROVINE:
1 jaje, 2 žličice šećera (ovisi o slatkoći voća), 1 dcl svježe istisnutog soka od voća (a može se upotrijebiti i sok iz bočice), 1/5 dcl ruma; za ukras: lijep komad ili cijela bobica voća od kojeg se priređuje flip.

Brandy-fizz

SIROVINE:
1 bjelanjak, 2 žličice šećera, sok od polovine limuna, 2 čašice vinjaka i soda-vode.

Frosty fizz

SIROVINE:
450 g marelica iz kompota (zgnječenih vilicom), 1 limenka limunova soka, 300 g šećera, 1 bjelanjak, led.

Džin fizz

SIROVINE:
1 bjelanjak, sok od jednog limuna, 2—3 žličice šećera, čaša džina i usitnjene kockice leda; razrijediti soda-vodom.

Fizz od jagoda

SIROVINE:
4 žličice džema od jagoda, 1/2 l mlijeka, 1 omot sladoleda od vanilije, 2 bjelanjka, 2 čašice ruma.

Fizz s vrhnjem

SIROVINE:
1 bjelanjak istučen sa dvije žličice šećera, limunov sok, 1 čaša vina, 1 žlica slatkog vrhnja i toliko leda da se napuni šeker do 1/3.

Naranča fizz

SIROVINE:
1 žličica šećera, sok od jedne naranče, 1 čašica likera od naranče, 1 čašica votke, 1 čaša soda-vode, 1 bjelanjak.

Punč-fizz

SIROVINE:
125 g šećera, 1/4 l vode, boca bijela vina, sok od 2 limuna, 4 bjelanjka, malo maraskina, tučeno slatko vrhnje.

POSTUPAK:
Od šećera i vode skuhati sirup. Kad se ohladi, dodati vino i limunov sok. Staviti u hladnjak da miruje 2 sata. Tada sve dobro promiješati, dodati čvrsti snijeg od bjelanjka i nekoliko kapi maraskina. Uslužiti u visokim čašama. Navrh staviti tučeno slatko vrhnje.

Srebrni fizz

SIROVINE:
1 bjelanjak, sok od jednog limuna, 2 čašice džina i soda-voda.

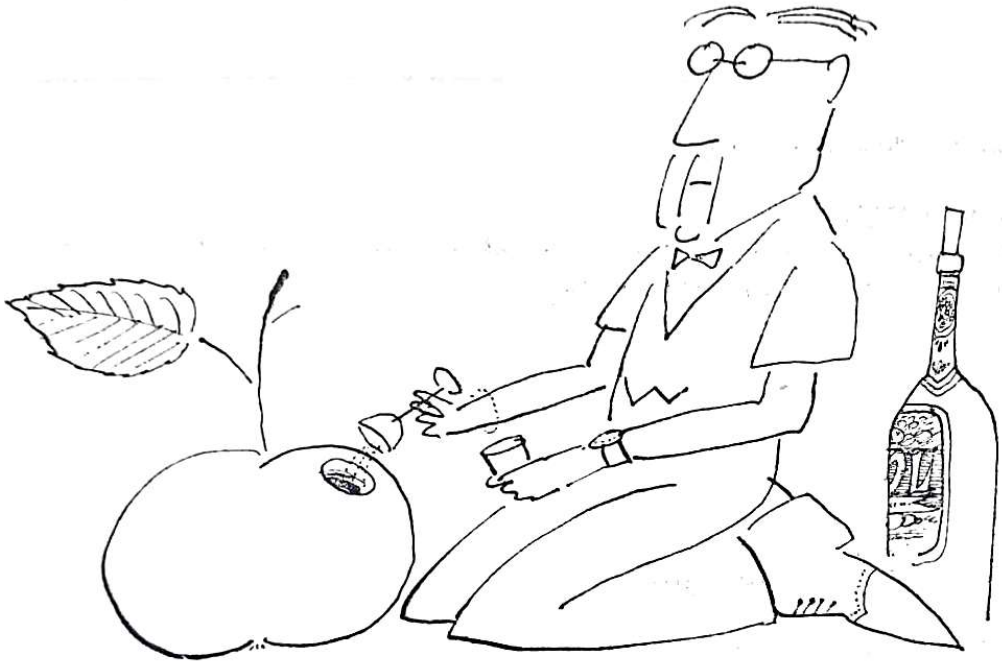
Teksas fizz

SIROVINE:
1 bjelanjak, vinska čaša limunova soka, 3 žličice šećera, 2 čaše mlijeka; razrijediti soda-vodom.

Viski- fizz

SIROVINE:
1 bjelanjak, 1 žličica šećera, sok od polovine limuna, 1,5 čašice viskija, nekoliko kapi likera kiraso.

Hladna alkoholna pića



Za toplih dana, a često i u toku cijele godine, ugodna su hladna, rashlađena ili ledena pića s alkoholom.

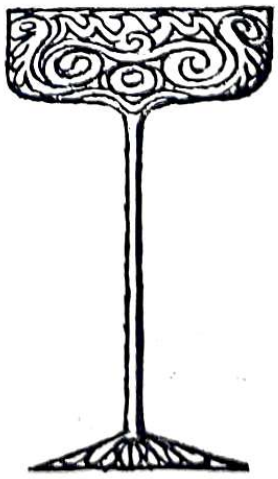
Sirovine i postupak veoma variraju. Tu će se naći i vina i druga alkoholna pića, voće i voćni sokovi, jogurt, čokolade, sladoled... i slično.

Kao posebni odjeljci ovog poglavlja svrstane su bole i njima sličan španjolski napitak sangrija u više varijanata.

Kao i kod drugih pića, tako se posebno kod hladnih preporučuje da se šećer ne stavlja na dno posude i prelijeva ostalim sastojcima. Čak ako u uputama i nije izričito naglašeno, mnogo je bolje šećer skuhati u sirup. Taj sirup, kako god bio gust, tj. s koliko god malo vode bio priređen, mnogo će se lakše pomiješati s ostalim sastojcima i neće nikad na dnu posude biti talog nerastopljena šećera.

Ako se među sastojcima nalaze čaj, kava, vino i sl., tada se šećer može prokuhati s tim tekućinama, a ne s vodom.

Smatra se da je najstarije osvježujuće hladno piće s alkoholom masagran kojemu kao osnova služi jaka turska kava.



Agrumovka

SIROVINE:
Uzeti jednake dijelove svježeg ili konzerviranog soka od svih agruma (limun, naranča, grejp), votke po želji, soda-vodu.

POSTUPAK:
Sve sastojke unaprijed dobro rashladiti, zatim ih promiješati i dodati kockice leda.

Crni ribiz s rumom

SIROVINE:
Sok od 1 i pol limuna, 1 bočica soka od crnog ribiza (može biti pomiješan sa sokom od borovnica), 3 žlice ruma, soda-voda.

POSTUPAK:
Limunov sok pomiješati s ostalim sastojcima. Prije usluživanja dodati komadiće leda.

Čokolada s jogurtom

SIROVINE:
1 čaša jogurta, 30 g čokolade, 30 g šećera, 1 žličica ruma.

POSTUPAK:
Na pari omekšati čokoladu, dodati šećer i rum, pa u ohlađenu smjesu umiješati jogurt.

Dječakov poljubac

SIROVINE:
2 čašice votke, narančin sok, žličica sirupa od malina, žličica maraskina, led.

POSTUPAK:
U čašu staviti 2 čašice votke, čašu narančina soka, žličicu sirupa od malina, žličicu maraskina, dobro promiješati i dodati kockice leda.

Limunada s crvenim vinom

SIROVINE:
Sok od 3 limuna, 3 čaše crvena vina, 3 žličice šećera i usitnjeni led.

POSTUPAK:
Staviti u šeker sve sastojke, dobro ih promiješati, uliti u čaše i dodati hladnu vodu.

Limunada s džinom

SIROVINE:
2 limuna, 2 čašice džina, 2 žlice šećera, mineralna voda.

POSTUPAK:
Rub čaše ovlažiti limunovim sokom i umočiti u kristalni šećer. Šećer rastopiti u džinu, dodati limunov sok, dobro promiješati, uliti u čaše i dopuniti mineralnom vodom. Uslužiti sa slamkama.

Londonac

POSTUPAK:
Pomiješati dobro džin, sirup od naranče (orandžadu), limunov sok i vermut. Napuniti visoku čašu do polovine smrvljenim ledom, dodati mješavinu, pa dopuniti čašu do vrha soda-vodom. Ukrasiti ploškama limuna.

SIROVINE:
Za svaku čašu žličica i pol džina, žličica i pol sirupa od naranče, sok od pola limuna, pola žličice vermuta, smrvljeni led, soda-voda, 1 ploška limuna.

Masagran

POSTUPAK:
Čašu do 2/3 napuniti kockicama leda, pa preliti još toplom kavom da se dio leda smjesta otopi. Dodati alkohol. Prema svom ukusu prirediti jaču ili slabiju, slađu ili gorču kavu.

SIROVINE:
Dosta leda u kockicama, 1 fildžan jake crne kave, 1 čašica vinjaka ili ruma, kap ili dvije maraskina ili likera od trešanja.

Mliječni napitak s maraskinom

POSTUPAK:
Sve sastojke dobro rashladiti. Voće oprezno preliti mlijekom pomiješanim s maraskinom, pazeći da voće ne ispliva. Višnje nabosti na dulji štapić i položiti ga preko čaše s napitkom.

SIROVINE:
Toliko kockica ananasa i grejpa da ispune čašu, 3/4 čaše mlijeka, 1 žlica maraskina, 3 ušećerene višnje.

Mlijeko s rumom

POSTUPAK:
Dobro izraditi žumanjak sa šećerom, doliti najprije zagrijan rum, a zatim malo-pomalo, stalno miješajući, i kipuće mlijeko. Odmah uslužiti.

SIROVINE:
1 žumanjak, 1 žlica šećera, 2 žličice ruma, 1/4 l mlijeka.

Napitak od trešanja

POSTUPAK:
Oprane trešnje očistiti od peteljki i koštica. Samljeti ih, dodati šećer i staviti na vatru samo toliko da smjesa zavri. Ohlađeno procijediti, dodati sok od naranče i rum. Uslužiti s dosta leda. Svaku čašu ukrasiti sa dvije trešnje, peteljke kojih se skupa drže.

SIROVINE:
1 kg trešanja,
150 g šećera u prahu,
1 naranča, 1 dcl ruma.

Osvježujuća breskva

SIROVINE:
breskva,
pjenušavo vino.

POSTUPAK:
U široku čašu staviti lijepu zrelu breskvu, prethodno izbodenu vilicom. Preko breskve naliti hladan pjenušac, pa neka stoji sve dotle dok se breskva počne okretati.

Osvježujuće piće od jagoda

SIROVINE:
1 žlica maraskina, 1 žlica šećerne otopine, sok od jagoda, nekoliko lijepih jagoda za ukras, po želji soda-voda.

POSTUPAK:
Promiješati sve sastojke, ukrasiti narezanim jagodama i rashladiti.

Osvježujuće piće od naranče

SIROVINE:
Sok od jedne naranče, 1 žlica šećera, 1 čašica vinjaka, po želji soda-vode, 1/2 naranče.

POSTUPAK:
Narančin sok, šećer i vinjak izmiješati, pa dodati sitno narezane kockice naranče. Ohladiti.

Osvježujuće piće od trešanja

SIROVINE:
1 čaša svježeg soka od trešanja, 1 čašica likera od trešanja, po želji malo soda-vode, nekoliko lijepih trešanja.

POSTUPAK:
Tekućine izmiješati i ukrasiti čitavim trešnjama. Rashladiti.

Osvježujući napitak s maraskinom

SIROVINE:
1 čašica maraskina,
250 g šećera u prahu,
1 čašica ruma,
2 limuna.

POSTUPAK:
Dobro oprati limune, pa im izribati koru. Pomiješati je sa šećerom i preliti sa 1/2 l kipuće vode. Ostaviti da stoji sve dok mješavina postane mlaka. Tada dodati limunov sok i staviti u hladnjak. Prije usluživanja, procijediti napitak i dodati alkohol.

Piće od ananasa s rumom

SIROVINE:
1/4 l soka od ananasa,
1/4 l ruma,
1/2 l mineralne vode.

POSTUPAK:
Sve sastojke dobro rashladiti i promiješati neposredno prije usluživanja. Dodati komadiće leda.

Piće od grejpa

POSTUPAK:
Izmiješati 1/8 l soka od naranče i grejp. Dobro očišćenu i opranu naranču narezati na tanke ploške i staviti u maraskino da se moči. Zatim to preliti sokom.

SIROVINE:
1/8 l soka od naranče,
1 grejp, 1 naranča,
maraskino.

Piće od naranče

POSTUPAK:
Šećer staviti u 1/8 litre vode i kuhati dok se sirup posve razbistri. Oguljene naranče izrezati na kolutiće i izvaditi im koštice. S kore od polovine oprane naranče skinuti samo gornji sloj i sitno ga nasjeckati. Izrezane naranče staviti u sirup na pola sata. Na isjeckanu koricu naliti toplu vodu i ostaviti da počiva 10 minuta. Zatim iz sirupa izvaditi naranče, a u vodu u kojoj su se močile korice procijediti, u sirup dodati vino i po želji malo šampanjca. Naranče se mogu uslužiti kao kompot.

SIROVINE:
1 l bijela vina,
3 naranče,
150 g šećera,
po želji malo šampanjca.

Piće od pjenušca s votkom

POSTUPAK:
Pomiješati votku s limunovim sokom, dodati je pjenušcu, razblažiti soda-vodom. Preliti u visoke čaše, a svaku ukrasiti listićem metvice.

SIROVINE:
1 boca pjenušca, 1 dcl votke, 1 dcl limunova soka,
soda-voda, listići metvice.

Piće od rajčice

POSTUPAK:
U miješalicu staviti oprane, očišćene i narezane rajčice i sve ostale sastojke i usitnjen led. Miješati 2 minute.

SIROVINE:
2 rajčice, 1 čašica konjaka,
1/2 čaše crna vina,
1 žličica šećera.

Piće od ruma i meda

POSTUPAK:
Miješati limunov sok s medom i rumom sve dok se dobije glatka tekućina. Čašu do 3/4 napuniti smrvljenim ledom, pa ga preliti mješavinom. Uslužiti odmah.

SIROVINE:
Za svaku čašu 1—2 žličice meda, sok od pola limuna,
1 žličica ruma,
smrvljeni led.

Piće od »ružice«

SIROVINE:
2 naranče, led, 2 boce »ružice«, 1/4 l vinjaka, 1/2 soda-vode; za ukras: limun narezan na ploške i listići metvice.

POSTUPAK:
U posudu za bolu staviti led, preliti ga sokom od istisnutih naranča, dodati vino i vinjak, pa dobro promiješati. Neposredno prije usluživanja dodati soda-vodu, ukrasiti limunom i metvicom.

Piće od »ružice« s jabukovačom

SIROVINE:
1 boca jabukovače, 3 boce »ružice«, 1 grejp, 1 limun, 1 naranča, 1 litra soda-vode, led.

POSTUPAK:
Sve sastojke prethodno dobro rashladiti. U posudu staviti led, istisnuti sok grejpa i limuna, dodati vino i jabukovaču. Prije usluživanja, dodati soda-vodu i ukrasiti narančom narezanom na tanke kolutiće.

Piće od šumskih jagoda

SIROVINE:
1 l šumskih jagoda,
200 g šećera,
sok od polovine limuna,
3 dcl bijela vina.

POSTUPAK:
Iglom izabrati 3 dcl lijepih, cijelih jagoda i staviti ih na hladno mjesto. Preostale jagode protisnuti, dodati šećer, limunov sok, bijelo vino, izmiješati i procijediti, pa staviti da stoje nekoliko sati na hladnome mjestu. Ukrasiti probranim jagodama.

Ribiz sa džinom

SIROVINE:
2 limuna, 4 čaše džina, 1 čaša očišćenih ribiza, mineralna voda.

POSTUPAK:
Limunov sok tući dugo s ribizom. Dodati džin i promiješati u miješalici. Dodati kockice leda i soda-vodu.

Ružičasti oblak

SIROVINE:
1/2 l mlijeka, 3 žlice sirupa od šipka (ili 2 žlice rijetkog pekmeza od šipka), nekoliko malina, 1 omot sladoleda od vanilije.

POSTUPAK:
Ledeno mlijeko promiješati sa sirupom, razliti u čaše i u svaku dodati malo sladoleda i oprane maline.

Rum sa soda-vodom

SIROVINE:
1 čašica ruma, ploška limuna, usitnjen led, soda-voda.

POSTUPAK:
Do 1/3 u visoke čaše staviti leda, preliti rumom, dodati plošku limuna i doliti soda-vodu.

Zeleni san

POSTUPAK:
Ledeno mlijeko promiješati s likerom, zašećeriti prema ukusu. Izliti u čaše i odozgo posuti čokoladom.

SIROVINE:
1/2 l mlijeka, 2 čašice zelenog likera od metvice, 20 g čokolade u sitnim zrnima, šećer po volji.

Slatki harlekin

POSTUPAK:
U miješalicu staviti 2 zgnječene banane, 2 čašice vinjaka, 2 šalice mlijeka, 1 žlicu limunova soka. Prema ukusu dodati šećera ili meda i nekoliko kockica leda.

SIROVINE:
2 banane, 2 čašice vinjaka, 2 šalice mlijeka, limunov sok, šećer ili med, led.

Sok od ananasa i jagoda

POSTUPAK:
Očistiti jagode i zgnječiti ih u miješalici. U čašu staviti sok, dodati liker i cijele jagode.

SIROVINE:
1/2 čaše soka od ananasa, 1/2 čaše soka od jagoda, čašica šerija ili maraskina, žlica jagoda i listića.

Sok od ribiza

POSTUPAK:
Sirup, rum i mlijeko staviti u miješalicu. Promiješati i zasladiti. Na slamku staviti tanku plošku naranče.

SIROVINE:
Mala čašica sirupa od ribiza, žlica ruma, čaša mlijeka, šećer, kriška naranče.

Voćno piće s medom

POSTUPAK:
U posudu staviti led, dodati očišćenu breskvu narezanu na kockice, dobro oprane i na kriške narezane limune, dodati ostale sastojke, dobro promiješati i ostaviti da stoji u hladnjaku 1 sat.

SIROVINE:
1 zdjelica leda u kockicama, 1 breskva, 4 limuna, 1 žlica najsvjetlijeg tekućeg meda, 4 žlice benediktinca ili nekog drugog žutog mirisavog likera, 1 boca bijela vina.

Sladoled od naranče s mineralnom vodom

POSTUPAK:
Sladoledu dodati liker i razrijediti s mineralnom vodom. Piti na slamku.

SIROVINE:
6 žličica sladoleda od naranče, 6 čašica slatkog likera, mineralna voda.

BOLE

Bole se ubrajaju u hladna alkoholna pića. Priređuju se od vina i soda-vode ili od vina i pjenušca, od voća i raznih mirodija. Uslužuju se u velikim staklenim zdjelama ili u čašama za bolu — u oba slučaja posuđe mora biti unaprijed dobro rashlađeno. Ako se za bole upotrebljavaju ukuhano voće ili gotovi voćni sokovi, tada se moraju smanjiti količine šećera.

Ako se upotrebljava svježe voće, potrebno je da bude veoma pažljivo odabrano, mora biti posve zrelo, ali i posve zdravo. Takvo voće ima jači miris, a za bolu je to važno, jer je mirisavo piće. U velikom broju slučajeva očišćeno i narezano voće se najprije posipa šećerom i ostavlja se da stoji. No, nije dobro pretjerivati s upotrebom šećera! Osim toga valja pripaziti da se šećer dobro rastopi. I ovdje se preporučuje otopina šećera (sirup), a ne kristalni šećer. Kad je bola pripremljena, kušati je li dovoljno slatka, pa ako nije, dodati samo sirup, inače će šećer neotopljen pasti na dno. Ako je, naprotiv, napitak suviše sladak, potrebno mu je dodati limunova soka.

Za bole se odabiru lagana, pitka vina, kojima se prelijeva voće. Pjenušac i soda-voda dodaju se u posljednji trenutak.

U principu se mora zapamtiti da se bole rade od veoma rashlađenih sastojaka, da se ostavljaju da neko vrijeme stoje na hladnome mjestu ili u hladnjaku, a da se u njih ne stavlja led — koji bi se topio, jer on mijenja miris i sastav pića.

Samo u slučaju ako se jako žuri, dodaju se kockice leda ili smrvljeni led.

Evo još nekoliko pravila: svi sastojci bole moraju biti prvorazredni; kad se priređuje voće, potrebno je pazti da se ne zgnječi — mora ostati u lijepim, čitavim komadima, jer se od zgnječenog voća bola zamuti. A bola mora biti bistra!

Osim toga, bola se nikad ne miješa (ako se npr. nije rastopio šećer), nego se smije samo protresti (tako se postiže da se ne zamuti).

A sada nekoliko recepata!

Bola od ananasa

POSTUPAK:
Ananas očistiti, sitno narezati i posuti šećerom, preliti čašom vina i staviti da stoji 24 sata. Ako se upotrebljava konzervirani ananas, nije ga potrebno šećeriti već ga samo valja ostaviti da stoji namočen u vino. Zatim dodati preostalo rashlađeno vino i liker, promiješati i uslužiti.

SIROVINE:
1/2 svježeg ili konzviranog ananasa,
1 čaša maraskina,
1 boca crna vina.

Bola od ananasa s voćem

POSTUPAK:
Skuhati jaki čaj. Naranče oprati i neoguljene narezati na tanke kolute, staviti ih u posudu za punč, dodati ananas, voće i šećer. Preliti kipućim, procijeđenim čajem. Dodati rum. Ako se napitak želi uslužiti hladan, tada valja rashladiti punč bez ruma, pa tek prije usluživanja, dodati komadiće leda i rum.

SIROVINE:
1 l čaja, 1 naranča,
6 koluta ananasa,
1/4 kg svježeg voća (prema sezoni), 1/8 l ruma,
25 kocki šećera.

Bola od breskvi

POSTUPAK:
Očišćene breskve razrezati na četiri komada, staviti ih u posudu za bolu i posuti šećerom. Ako se dodaje i jako alkoholno piće, onda odmah voće zaliti vinjakom, kirasoom ili maraskinom. Ostaviti pola sata u hladnjaku, pa preliti sa dvije boce vina i staviti ponovno u hladnjak na još dva sata, a prije usluživanja dodati preostalo vino (koje također mora biti dobro rashlađeno u hladnjaku).

SIROVINE:
5—6 breskvi,
3 žlice šećera u prahu,
3 boce bijela vina;
po želji se može dodati 3 čašice vinjaka, kiraso ili maraskino.

Bola od breskvi i šumskih jagoda

POSTUPAK:
Četiri lijepe zrele breskve oprati, oguliti i narezati na ploške. Dodati 200 g šumskih jagoda, 3 žlice šećera i kap likera od trešanja, pa ostaviti da miruje 1 sat. Dodati 1 l crvena vina i ostaviti 2 sata u hladnjaku.

SIROVINE:
4 breskve, 200 g šumskih jagoda, 3 žlice šećera, liker od trešanja,
1 l crvena vina.

Bola od breskvi s košticama

POSTUPAK:
Oguljene breskve izrezati na kockice i poslagati u zdjelu, pa ih preliti konjakom ili likerom. Rastopljeni šećer i jezgre breskvinih koštica kuhati 5 minuta, pa kad se ohladi, tim sirupom preliti breskve i staviti na led. Prije usluživanja dodati rashlađeno vino.

SIROVINE:
1 l bijela vina, 3 koštice od breskve, 1/4 l vode,
1/4 kg šećera, 1 čašica konjaka ili likera od naranče, 6—8 breskvi.

Bola od jabuka

SIROVINE:
500 g slatkih jabuka, žlica šećera, 4 ploške limuna, na vrhu noža cimeta, 3 boce bijela vina, soda-voda ili mineralna voda.

POSTUPAK:
Pošećeriti tanko izrezane kriške jabuka i na njih položiti ploške limuna, posuti cimetom i dodati bocu vina. Pustiti da miruje 10 sati! Tada dodati vino i soda-vodu.

Bola od jagoda

SIROVINE:
1 kg jagoda, 3 žlice šećera u prahu, 3 boce slatkastog desertnog vina.

POSTUPAK:
Jagode veoma pažljivo očistiti da se ne oštete. Odabrati samo posve čvrste, ali zrele, pošećeriti ih i ostaviti pola sata. Zatim ih zaliti 1 bocom vina i ostaviti u hladnjaku najmanje 2 sata. I preostale 2 boce vina dobro rashladiti u hladnjaku, pa ih dodati boli prije usluživanja.

Bola od kajsija

SIROVINE:
8—10 kajsija, 3 žlice šećera u prahu, 2 čaše crna desertnog vina, 3 boce bijela vina.

POSTUPAK:
Marelice oprati, izvaditi im koštice i narezati ih na manje komade. Staviti ih u posudu, posuti šećerom i preliti crnim vinom. Ostaviti pola sata, zatim doliti 1 bocu vina i staviti u hladnjak barem na dva sata. Preostale dvije boce staviti također u hladnjak. Prije usluživanja dodati preostalo vino.

Bola od naranača

SIROVINE:
2—3 naranče (ovisno o veličini), šećer prema ukusu, 1/2 l mineralne vode ili soda-vode, 2 boce bijela dalmatinskog vina.

POSTUPAK:
Naranče dobro oprati, pa im s kore naribati gornji, mirisavi dio. Zatim im oguliti preostali, bijeli dio, razdijeliti ih na kriške i narezati na male komadiće. Posuti šećerom, preliti čašom vina i ostaviti da stoji nekoliko sati, najbolje preko noći. Držati na hladnom, po mogućnosti u hladnjaku, jednako kao i mineralnu vodu i preostalo vino. Šećer se mora do kraja rastopiti. Prije usluživanja dodati preostalo vino i vodu. U bolu se nikada ne stavljaju komadići leda, već svi sastojci moraju biti veoma hladni. Umjesto naranče mogu poslužiti druge vrste voća ili njihove kombinacije.

Bola od kupina, ribiza ili malina

SIROVINE:
1 kg voća po želji, 3 žličice šećera u prahu, 3 čaše kirasoa ili maraskina, 3 boce bijela vina.

POSTUPAK:
Voće očistiti, staviti u posudu, pošećeriti i preliti ga likerom. Nakon 30 minuta dodati 1 bocu vina, pa opet ostaviti na hladnome 3 sata. Na kraju dodati još 2 boce vina.

Bola od naranče

POSTUPAK:
Kristalni šećer prokuhati u 1/4 l vode i u njega staviti oguljene i na kolutiće narezane naranče (bez bijele kožice). Kocke šećera trljati o narančinu koru, pa kad požute, dodati ih narančama i sve malo prokuhati, pa pustiti da se dobro ohladi. Tada dodati vino i ostaviti na hladnom mjestu oko 3 sata. Prije usluživanja dodati rashlađen šampanjac.

SIROVINE:
1/2 boce šampanjca,
1,5 l bijela vina,
10—15 kocki šećera,
1/4 kg šećera kristala,
3 naranče.

Bola od mandarinki

POSTUPAK:
Vrućom vodom oprati mandarinke i neoguljene narezati na tanke ploške. Šećer staviti u zdjelu s vodom, prokuhati ga i ohlađenim sirupom preliti narezane mandarinke. Dodati bocu vina i pustiti da miruje jedan sat. Zatim izvaditi mandarinke (koje se mogu posebno uslužiti kao kompot), a dodati vino i soda-vode.

SIROVINE:
6 mandarinki,
125 g šećera,
3 boce bijela vina,
boca soda-vode.

Bola od pjenušca

POSTUPAK:
Izribati koricu od opranih naranača i limuna, pa ih narezati na tanke ploške. Očišćeni ananas i breskve narezati na kockice. To sve staviti u veću posudu, preliti vinjakom i staviti na hladno 2 sata. Prije usluživanja, preliti dobro rashlađenim pjenušcem.

SIROVINE:
2 boce pjenušava vina,
2 naranče i 2 limuna,
1/2 ananasa, 2 breskve,
2 čašice vinjaka.

Bola od trešanja

POSTUPAK:
Trešnje oprati, izvaditi im koštice i čačkalicom svaku nekoliko puta probosti. Dodati naranču, šećer, konjak i pustiti da miruje jedan sat. Dodati zatim hladno vino, pa opet ostaviti oko trideset minuta i na kraju dodati soda-vodu.

SIROVINE:
1 kg slatkih trešanja, 1 naranča, 1 žlica šećera, 1 čašica konjaka, 3 boce bijela vina i boca soda-vode.

Bola od žutih šljiva

POSTUPAK:
Opranim šljivama odstraniti koštice i izrezati ih na male komadiće, pošećeriti i ostaviti 15 minuta. Zatim dodati bocu vina, pa ostaviti još pola sata. Onda dodati dvije preostale boce vina, i to hladnog, pa na kraju soda-vodu.

SIROVINE:
500 g velikih okruglih žutih šljiva, 1 žlica šećera, malo limunova soka, 3 boce bijela vina, 1 boca soda-vode.

Majska bola

SIROVINE:
3 boce bijela vina, nekoliko kitica lazarkinje (biljka), 1 naranča.

POSTUPAK:
Vino naliti u duboki vrč, a kitice objesiti na konac tako da se u vinu može samo glavice 10—15 minuta. Nakon toga biljku izvaditi iz vina, a dodati neoguljenu naranču narezanu na ploškice. Dodati malo šećera.

Miješana bola

SIROVINE:
Čašica šeribrendija, čašica kirasoa, pola boce bijela vina, boca pjenušca, sok od pola naranče, sok od pola limuna, 1 naranča.

POSTUPAK:
U zdjelu staviti šeri, kiraso, sok, pa ostaviti pokriveno 2 sata. Nakon toga dodati bijelo vino i staviti u hladnjak oko pola sata. Prije usluživanja dodati pjenušac i ploške naranče (očišćene).

Sangria

To je tipično španjolsko piće koje sve više prodire i u druge zemlje, a slično je boli. Postoji više varijanata, a pije se ili kao aperitiv ili samo uz sendviče, uz slane oraščiće i slično. Osim toga može se uslužiti i za stolom uz neko egzotično jelo, uz kolače i uz voće. Velika staklena posuda s hladnom sangrijom bit će ne samo sastavni dio nego i ukras svakog hladnog bifea.

Sangria je veoma ukusna, a ne mora biti ni skupa, jer se može načiniti od jeftinijih vina i od sezonskog voća, prema izboru. Po želji se može dodati neko jače alkoholno piće ili liker, a ako se radi o mlađem društvu, može se malo i razrijediti hladnom mineralnom ili soda-vodom.

Pjenušava sangria

SIROVINE:
Boca kvalitetnog pjenušca, 1/4 l šumskih jagoda, 2 kriške ananasa iz kompota, nekoliko ukuhanih trešanja, nekoliko koluta naranče, šećer prema ukusu.

POSTUPAK:
Ananas narezati na kockice, dodati jagode, pošećeriti i zaliti sokom od kompota. Staviti u hladnjak da se dobro rashladi. Pjenušac također staviti na led. Prije usluživanja, zaliti sangriju ledenim pjenušcem, ukrasiti ušećerenim trešnjama i narančama.

Sangria od južnog voća

POSTUPAK:
Sve voće narezati na kockice, zaliti alkoholom i ostaviti preko noći na hladnom (ne u hladnjaku). Prije usluživanja, dodati led.

SIROVINE:
2 naranče, 2 limuna, 2 banane, 1 grejp, mala konzerva ananasa, 2 mandarinke, 2 l crvena vina, 4 čašice vinjaka, šećer po volji.

Sangria od »ružice«

POSTUPAK:
Marelice oguliti, izvaditi im koštice, narezati ih na 4 dijela. Staviti u posudu, pošećeriti, dodati pića i začine. Staviti na hladno, a prije usluživanja dodati dosta leda.

SIROVINE:
2 l crvena vina »ružica«, 4 marelice, 2 do 4 žlice šećera prema ukusu, 2 žlice rakije od marelice, malo pjenušava vina, kora od limuna i naranče, malo cimeta.

Sangria s jabukom

POSTUPAK:
U posudu staviti na kriške narezane, oprane i neoguljene naranče i limune, očišćenu i oguljenu jabuku narezanu na kockice, dodati vinjak i vino, pa staviti u hladnjak. Prije usluživanja, dodati led i mineralnu vodu kao što je prije opisano.

SIROVINE:
4 naranče, 4 limuna, 1 jabuka, 1 korica cimeta, 3 čašice vinjaka, 2 l bijela laganog vina, i toliko mineralne vode, da kod usluživanja svaka čaša sadrži 2/3 sangrije i 1/3 mineralne vode. Šećer prema ukusu.

Sangria s breskvama i kruškama

POSTUPAK:
Kuhati 12 minuta zaslađeno vino u kojem su dodani 1/2 l vode, narezane naranče i limuni i cimet. U međuvremenu sitno nasjeckati breskve i kruške, pa ih preliti još vrućom tekućinom. Kad se potpuno ohladilo, staviti u hladnjak. Prije usluživanja dodati led u kockicama.

SIROVINE:
2 litre crna vina, po mogućnosti dalmatinskog, 100 g šećera, 1 naranča, 2 limuna, 1 kora cimeta, 4 breskve, 2 veće kruške.

Vinogradarska sangria

SIROVINE:
4 vinogradske breskve, 1 veliki grozd bijela grožđa, 4 žlice šećera, 1 čašica šljivovice, 2 l bijela laganog vina.

POSTUPAK:
Breskve očistiti i narezati na komadiće, dodati im zrna grožđa, šećer i piće. Dobro rashladiti.

Sangria s limunom

SIROVINE:
1 boca crna vina, 1 boca soda-vode, 2 limuna, 4 žlice šećera, malo naribana muškatnog oraščića.

POSTUPAK:
S jednog dobro opranog limuna skinuti veoma oštrim nožem samo najgornji, žuti sloj kore. Zatim u vrč iz limuna iscijediti sok. Drugi limun narezati na veoma tanke ploške, staviti također u vrč, dodati vino, šećer i soda-vodu. Neka stoji u hladnjaku bar jedan sat. Prije usluživanja ukrasiti limunovom koricom.

Topla pića

Grog

SIROVINE:
1/3 količine ruma, 2/3 količine kipuće vode, dosta šećera, nekoliko kolutića limuna.

POSTUPAK:
Skuhati veoma sladak sirup, dodati rum. U posebne čaše ili šalice staviti po 1 kolutić limuna, preliti grogom i uslužiti zapaljeno.

Grog od meda

SIROVINE:
2 žličice meda, 2 kriške limuna, 2 čašice ruma.

POSTUPAK:
Med i limun staviti u čašu, preliti vrućom vodom i onda dodati alkohol.

Grog od vinjaka

SIROVINE:
3 kocke šećera, 1 kriška limuna, 2 čašice vinjaka.

POSTUPAK:
Šećer i limun staviti u čašu i preliti vrućom vodom, pa tek onda dodati alkohol.

Karampampula

SIROVINE:
1 boca bijela vina, 100 g šećera, kora od 1 limuna, 1/2 l ruma ili vinjaka, 1 l tamnog čaja.

POSTUPAK:
U zdjelu staviti vino, limunov sok i šećer, pa prokuhati. U zavrelu tekućinu dodati rum ili vinjak, pa odmah ukloniti s vatre. Na kraju dodati čaj. Može se ohladiti, ali ga prije upotrebe valja opet zagrijati.

Kuhana rakija
(»Šumadijski čaj«)

SIROVINE:
1/2 l slabije šljivovice, 250 g šećera, 2 žličice meda.

POSTUPAK:
Istodobno staviti šećer da se karamelizira, a rakiju pristaviti da zavri. Paziti da karamel dobije lijepu (ne suviše tamnu) smeđu boju, pa ga zaliti kipućom rakijom. Dodati med.

Kuhano vino

SIROVINE:
1/4 l bijela vina, (nikako crnog!), 3 žličice šećera, malo limunove korice, 3 karanfilića, komad cimetove kore, kriška limuna ili naranče.

POSTUPAK:
Sve sastojke pristaviti na umjerenu vatru. Dodati limun ili naranču. Kad se počne sakupljati pjena, ukloniti s vatre i preliti u unaprijed dobro zagrijan vrč. Vrč omotati ubrusom da se vino ne bi brzo ohladilo. Ako nema čaše s drškom, tada obične čaše omotati papirnatim ubrusom da bi ih gosti lakše prihvaćali rukom.

Pivo sa žumanjkom

POSTUPAK:
Pivo prokuhati s limunovim sokom, a žumanjke dobro umutiti sa šećerom, pa sve skupa kuhati na umjerenoj vatri i neprestano miješati dok se počne pjeniti.

SIROVINE:
1/4 l piva, limunov sok,
2 žumanjka,
2 žlice šećera.

Tonik od naranče

POSTUPAK:
Od narančina lišća skuhati čaj, dodati sirup od jagoda i naranče i prethodno iscijeđen sok od limuna i jedne naranče. Preostalu naranču dobro oprati i narezati na sitne komadiće. Ostaviti da stoji 1 sat, zatim pristaviti i čim ponovo provri, uslužiti.

SIROVINE:
10 g narančina lišća, 100 g šećera, 1/2 čaše sirupa od jagoda ili 1 žličica želea od jagoda, 1/2 čaše sirupa od naranče, 2 naranče, 1 limun.

Topli narančin napitak

POSTUPAK:
Prokuhati šećer u litri vode. Naranče dobro oprati i naribati im koricu i dodati u sirup da provri. Dodati narančin sok i rum, pa odmah uslužiti.

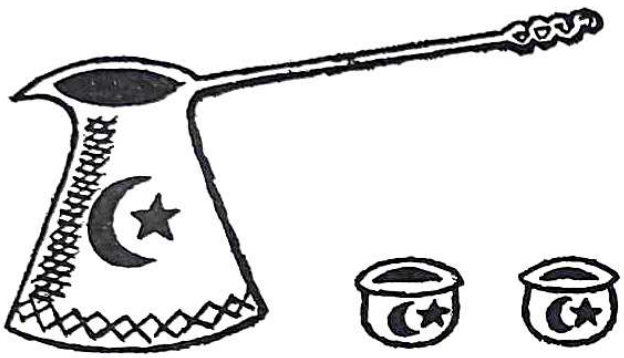
SIROVINE:
250 g šećera,
8 naranača,
2—3 čašice ruma.

Vrući rum

POSTUPAK:
U ugrijanu posudu staviti 4 karanfilića, sok od 1 limuna, čašicu ruma, malo maslaca, između prsti cimeta, pa sve preliti kipućom vodom i toplo uslužiti.

SIROVINE:
4 karanfilića, 1 limun,
čašica ruma,
malo maslaca, cimet.

KAVA I PIĆA S KAVOM



»Od kave se ne može spavati! Kava škodi srcu! Kava škodi jetrima! Kava nema nikakve prehrambene vrijednosti!«

Koliko ste puta čuli, a da i dalje pijete kavu, baš kao što pijete i alkohol ili pušite cigarete!

Činjenica je da mi Jugoslaveni, od trenutka kad ujutro otvorimo oči, pa do kasno uvečer, popijemo hektolitre kave.

Da, kava sadrži kofein, koji nekima škodi, no vjerojatno svatko može po iskustvu zaključiti kad mu i koliko kave prija.

Kava ne samo osvježuje, nego pospješuje izlučivanje i proširuje krvne sudove u srcu i mozgu, pa se upotrebljava i kao lijek.

Kod nas postoji velik izbor vrsta kava i može se odabrati ona vrsta ili mješavina raznih vrsta, koja najviše odgovara. No, osim o vrsti kave, okus ovisi o vodi koja se upotrebljava i o načinu kuhanja. Točnije, okus kave počinje već kod probiranja zrna, prženja i vrste mlinca za kavu koji je upotrijebljen. No, to su već detalji za gurmane, od kojih neki tvrde da postoji bitna razlika između kave samljevene u starinskom drvenom mlincu, u »turskom« metalnom, ili u električnom, protiv kojega se najviše bune, jer se kava navodno previše zagrije dok se melje, pa gubi miris.

Kako odrediti količine kave, vode i šećera? To svatko odlučuje prema vlastitom ukusu. No, prije nego što prijeđemo na neke propise, valja se podsjetiti starih pravila: kava se kuha u džezvi ili u lončiću koji odgovara željenoj količini, tj. ne uzima se odviše velika ni previše mala posuda. Osim toga se mora paziti da posuda bude uvijek posve čista. Za kuhanje kave, ako nemate džezve, valja odrediti lončić u kojem se nikada ništa drugo neće kuhati.

Kao što je već rečeno, kava se uslužuje u svakoj prilici: uz doručak, uz ostale obroke, na poslovima i prijateljskim sastancima. Obavezna je poslije svečanih ručkova. Tada se može uslužiti ili u šalicama (fildžanima) ili u džezvi, ili u porculanskoj posudi za kavu. Ne smije se zaboraviti posudica za šećer, a po želji se može uslužiti i tučeno slatko vrhnje, odnosno, kondenzirano mlijeko. Uz šalice se stavljaju i posebne, posve male žličice (moka žličice) za miješanje kave.

Uz kavu uslužiti cigarete i dovoljan broj pepeljara, da bi se našle pri ruci svakom pojedinom pušaču.

Ako se uz kavu uslužuju sitni kolači, tada se na stolu moraju naći vrč hladne vode i čaše.

POSTUPAK:

Ako se kava prži kod kuće, dobro ju je pržiti po mogućnosti u specijalnoj pržnici, a ako je nemate, tada u limenoj tavi.

U kavu pomiješati malo šećera u prahu. Pržiti na slaboj vatri i stalno miješati.

Sva zrna moraju biti podjednako ispržena. Pomalo pojačavati vatru sve dok kava postane jednolično smeđa. Tada je istresti na čistu krpu i to tako da ne bude na hrpi, već lijepo rasprostrta da bi se svako zrno moglo dobro ohladiti. Pokriti je drugom čistom krpom, da se miris ne ishlapi. Tek kad je potpuno hladna, staviti je u određenu posudu, koja mora biti čista, uvijek upotrebljavana samo za kavu i koja se može hermetički zatvoriti.

Srpska kava

SIROVINE:
Za 1 fildžan kave računati 1 i pol male šalice vode, žličicu ili kocku šećera, ili kocku šećera, 1 žličicu mljevene kave.

POSTUPAK:
U džezvu staviti vodu i zašećeriti je. Kad voda zavri, jedan dio preliti u posebnu posudu, a u džezvi zavreti kavu. Kada zavri i počne se dizati, ukloniti je s vatre, doliti prije odlivenu vodu i ostaviti da stoji oko pola minute da bi se talog slegnuo.

Turska kava

SIROVINE:
Kao za srpsku kavu.

POSTUPAK:
Ovaj način pripremanja kave osobito je rasprostranjen u Bosni. Samljevenu kavu staviti u suhu i zagrijanu džezvu. U posebnoj posudi staviti da zavri nezašećerena voda, pa je zaliti u džezvu. Džezvu staviti na vatru da se kava digne, odmaknuti s vatre, malo tuckati dnom džezve da se pjena slegne, pa još jednom staviti da se kava digne. Ne smije zavreti. Zatim malo zaliti hladnom vodom. Šećer uslužiti posebno.

Od kave se pripremaju i razni napici, bilo da se upotrebljava već kuhana ili samo samljevena kava. Takvi se napici mogu usluživati hladni ili topli. Od hladnih je napitaka jedan od najstarijih »Masagran« (recept je u poglavlju »Hladna pića s alkoholom«), a od toplih je napitaka najpoznatija bijela kava. Priredili smo mali izbor toplih i hladnih pića od kave.

Bijela kava

SIROVINE:
2 žličice kave, 1/2 žličice cikorije, šećer po ukusu.

POSTUPAK:
Od kave i cikorije skuhati sa čašom vode posebnu tekućinu, i to tako da se u hladnu vodu stavi cikorija, a kad cikorija provri, odmaknuti je s vatre, dodati i promiješati kavu, pa ponovno staviti na vatru da se digne. Ostaviti da se ohladi i procijediti. Može se prirediti i veća količina, da se može upotrijebiti više puta. Omjer crne kave i mlijeka i količina šećera ovise o vašem ukusu.

Flambirana kava

SIROVINE:
Kocka šećera, rum, šalica crne kave.

POSTUPAK:
Žličicu položiti na površinu crne kave u šalici, u nju staviti kocku šećera, dodati oprezno rum da se napuni žličica. Zapaliti rum, pa će se šećer karamelizirati i onda ga dodati kavi koja će dobiti izvanrednu aromu.

Grčka kava

POSTUPAK:
Veliku čašu napuniti do polovine sitnim kockicama leda. Dodati pola čaše hladne, jake, dobro zašećerene kave i pola čašice ruma. Staviti u šeker i dobro promiješati pa odmah uslužiti.

SIROVINE:
1/2 čaše crne kave, 1/2 čašice ruma, led

Irska kava

POSTUPAK:
Pripremiti crnu kavu na uobičajen način, ali bez šećera. Ugrijati čaše u toploj vodi i u njih uliti viski, dodati šećer, pa to preliti kipućom kavom. Na kraju dodati tučeno vrhnje.

SIROVINE:
8 punih žličica samljevene kave, 2,5 l vode, 4 čašice viskija, 8 kocki šećera, Za ukras: 1/5 l slatka tučenog vrhnja.

Kapuciner

POSTUPAK:
Kapuciner se može prigotoviti na dva načina: U prvom se slučaju skuha fildžan jake crne kave, zašećeri se i u njega se dodaje mlijeko. U drugom se slučaju stavlja na vatru mlijeko, zašećeri se i u njega se ukuha mljevena kava. Ostaviti da se talog slegne i preliti u šalice za usluživanje.

SIROVINE:
1 žličica samljevene kave, 1 kocka šećera, 1 fildžan vode, 1 žličica mlijeka. (Ako se priprema na drugi način, tada se umjesto vode povećava količina mlijeka na 1 i pol fildžan.

Kava s čokoladom

POSTUPAK:
Čokoladu rastopiti sa 1/2 čaše vode, dodati šećer, kavu, viski i staviti da provri, pa zatim rashladiti. Svaku čašu ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem i odozgo posuti s veoma malo cimeta.

SIROVINE:
4 rebra čokolade, 3/4 l crne kave, 100 g šećera, 4 žlice tučena slatkog vrhnja, malo cimeta, 3 žličice viskija.

Kava sa sladoledom

POSTUPAK:
Skuhati kavu, staviti polovinu na dno čaše, zatim sladoled, preliti ostatkom kave i navrh staviti tučeno slatko vrhnje.

SIROVINE:
Za 1 veliku čašu računati 1 fildžan jake kave, 2 kugle sladoleda od vanilije, 3 žličice tučena slatkog vrhnja.

Kava s vinom

SIROVINE:
Vino, vanilija, 3 karanfilića, crna kava, šećer.

POSTUPAK:
U čašu s vinom staviti vaniliju i karanfiliće i ostaviti da stoje jedan sat. Tada skuhati i zašećeriti kavu, pa je još kipuću uliti u vino.

Kava sa začinima

SIROVINE:
Korica od 1/2 limuna i 1/2 naranče, 1 komadić cimetove korice, 4 karanfilića, 8 kocki šećera, 3 žlice vinjaka, 1/2 l jake crne slatke kave.

POSTUPAK:
Oštrim nožem s limuna i naranče oguliti najtanji gornji sloj korice. To staviti u posudu, dodati mirodije i šećer u kockama, zaliti vinjakom i zagrijati. Preliti kipućom kavom i uslužiti dobro rashlađeno.

Ledena kava

SIROVINE:
50 g mljevene kave, 100 g šećera, mlijeko.

POSTUPAK:
U 1/2 l vode skuhati kavu i pustiti da se ohladi. U posebnoj zdjeli karamelizirati šećer, pa karamel preliti kavom i pustiti da uzavre. Kad se ohladi, uslužiti samo ili s hladnim mlijekom.

Ledena kava s čokoladom

SIROVINE:
6 žličica samljevene kave, 6 šalica vode, 4 rebra čokolade, 100 g šećera, malo cimeta, tučeno slatko vrhnje.

POSTUPAK:
Skuhati jaku kavu. Rastopiti čokoladu u 1/2 čaše vode i dodati cimet da bi se dobila glatka smjesa, pa u nju uliti kavu. Dobro rashladiti, preliti u čaše i ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

Ledena kava sa soda-vodom

SIROVINE:
1/2 l jake i slatke crne kave, 1 omot sladoleda od čokolade, 1/2 l soda-vode.

POSTUPAK:
Skuhati i ohladiti kavu, uliti je u 4 visoke čaše, dodati soda-vodu i navrh staviti sladoled od čokolade.

Pohorska kava

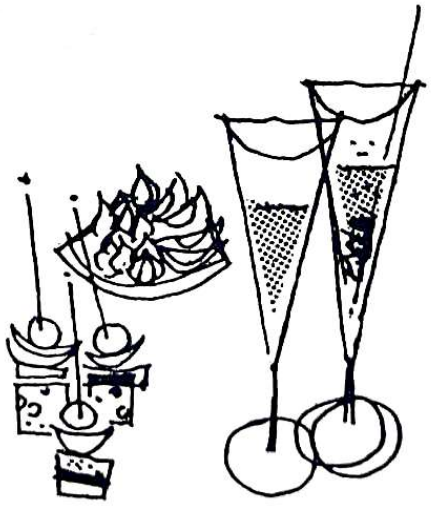
SIROVINE:
1 fildžan jake kave, 1 žličica vinjaka, 1 žličica tučena slatkog vrhnja, malo ribane čokolade.

POSTUPAK:
Kavu staviti u malo veću šalicu, doliti vinjak, na površinu staviti tučeno slatko vrhnje i posuti ribanom čokoladom.

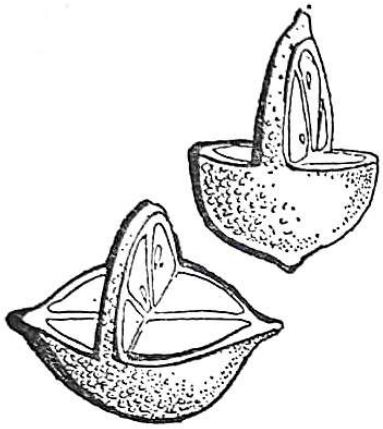
Moka specijal

POSTUPAK:
Skuhati kavu, doliti liker od čokolade, zašećeriti i uliti mlijeko. Kušati je li dovoljno slatko. Izliti u visoke čaše, ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem i odozgo posuti ribanom čokoladom.

SIROVINE:
2 žlice veoma jake crne kave (skuhane), 1 žlica likera od čokolade, 1 žličica šećera u prahu, 1/4 l rashlađena mlijeka, led, ribana čokolada, tučeno slatko vrhnje.



ČAJ I PIĆA SA ČAJEM



Kad se govori o čaju, ako se ne istakne od koje je biljke, obično se misli na tzv. ruski čaj, iako je to zapravo biljka koja potječe iz Kine, a danas su najveći proizvođači čaja Indija i Ceylon. Naziv »ruski« potječe iz vremena kad su karavane natovarene čajem dolazile iz Azije preko Rusije. Taj je čaj imao sačuvanu originalnu aromu, dok su sanduci čaja prevoženi brodovima obično poprimali neugodne mirise.

Zato nije čudo što su baš Rusi jedni od glavnih potrošača čaja, koji i sami uzgajaju u azijskom dijelu Sovjetskog Saveza. No, kad se govori o »čajopijama«, obično se prije svega pomišlja na Engleze. U Engleskoj svaki stanovnik prosječno godišije potroši 4 i pol kile čaja!

No da se vratimo malo u povijest. Kao što smo rekli, čaj su najprije počeli piti u Kini, koja danas, baš kao i Japan, troši sve što proizvede. Neki povjesničari tvrde da su Kinezi počeli piti čaj još prije pet tisuća godina, pa stoga nije čudo da oni, kao i Japanci, imaju mnoge legende vezane za čaj.

Čaj što ga kupujemo u dućanu zapravo su sasušeni lističi jednog drveta — čajevca. O tome kad su brani i kako sušeni, ovisi hoće li čaj biti crn ili zelen.

Zanimljivo je da to drvo ni uz koje uvjete ne može rasti u Evropi.

Čaj sadrži tein u veoma malim količinama. No, to je otrov kao i kofein, pa mu je i djelovanje slično. S obzirom na to da se kod nas ne priređuje veoma jak čaj, njegovo je djelovanje mnogo slabije nego djelovanje kave.

Čaj se mora čuvati u hermetički zatvorenim kutijama i ne smije biti na vlažnom ili hladnom mjestu, jer lako upija vlagu i mirise. U trgovinama postoji i čaj u malim vrećicama od specijalnog papira.

Jedna je takva vrećica dovoljna za šalicu čaja: u šalicu staviti kipuću vodu i u nju umočiti vrećicu. Što dulje ostane u vodi, to će čaj biti jači.

Čaj se uslužuje u porculanskom čajniku, a najbolje se prigotavlja u samovaru, koji se drži na stolu pred gostima.

POSTUPAK:

Čajnik zagrijati kipućom vodom, zatim je iscijediti i staviti 1/2 žličice čaja po osobi. Ako se priređuje veoma jak čaj, u koji se po engleskom običaju dolijeva mlijeko, tada količina čajnih listića može biti znatno veća, pa i do jedne cijele žličice. U posebnu posudu staviti vodu da vri (kao kavi, tako i čaju okus ovisi o kvaliteti vode). Najprije na čaj naliti manju količinu kipuće vode i ostaviti 4 minute da listići nabubre. Tada zaliti ostalu vodu (tj. računati 1 šalicu vode po osobi), poklopiti čajnik i ostaviti da stoji nekoliko minuta. Za ukus čaja je neobično važno kako se postupa s kipućom vodom: mora se upotrijebiti čim provri, nikako ne smije dugo vreti.

Uslužiti odmah, ne dopustiti da čaj postane mlak.

Čaj se može pripremiti i na mnogo jednostavniji način, tj. da se u kipuću vodu uspu listići čaja, koji samo jednom provre, zatim se ukloni s vatre, poklopi i ostavi oko 1—2 minute.

Čaj se može poslužiti sam i s dodacima: Englezi ga miješaju s mlijekom i to tako da u šalicu najprije uspu malo mlijeka, zaliju ga čajem, pa tek tada pošećere. U Rusiji se pije veoma jak čaj, a u Kini slab, bez šećera i bez ikakvih dodataka, i to između pojedinih jela. Katkada mu dodaju sušen jasminov cvijet. Arapi mu dodaju metvicu. Kod nas je uobičajena upotreba limuna ili ruma, a često istodobno jednog i drugog. U čaj se stavljaju i ostala oštra alkoholna pića kao što su vinjak ili šljivovica.

Uz čaj se mogu uslužiti sendviči i sitni kolačići, tzv. čajno pecivo ili čajni kolačići.

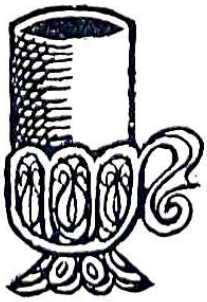
Čaj služi kao osnova za cijeli niz hladnih i toplih pića. Od toplih je pića najpoznatiji punč, točnije različite vrste punča.

Punčevi

Punč je dobio ime prema indijskoj, odnosno hindustanskoj riječi »pantscha« koja znači pet, jer se u osnovnom obliku sastoji od pet namirnica: čaj, limunov sok i kora, šećer, rum i mirodije.

Punč je tipično zimsko piće, jer se pije vruć, a sastojci su mu takvi da odmah zagriju organizam. Punč se uslužuje u posebnim metalnim ili vatrostalnim posudama, a zatim se prelijeva u čaše s drškom ili u one umetnute u metalni okvir.

Među bezbroj različitih vrsti punčeva naići ćemo i na takve gdje se umjesto čaja upotrebljavaju vino i razni voćni sokovi.



Punč
(osnovni recept)

SIROVINE:
500 g šećera, 1 limun, 3 naranče, 1/2 čašice ruma, 9 g ruskog čaja, karanfilić, cimet, u posebnoj boci uslužiti ruma da svaki gost dolije prema ukusu.

POSTUPAK:
U posudu staviti šećer, sok i koricu od 1 limuna, sok od tri naranče, a koricu od jedne i mirodije. To preliti rumom, pokriti i staviti na toplo mjesto. Čaj skuhati u 1 i pol litre vode, ostaviti da stoji nekoliko minuta, pa njime preliti prije priređenu mješavinu. Staviti da provri, ocijediti, pa uslužiti vruće.

Domaći punč

SIROVINE:
45 g šećera, sok od 2 limuna, nekoliko kapi vanili-likera (može i mali komadić vanilije), 1/2 l čaja, 1/8 l ruma i 4 naranče.

POSTUPAK:
Kockama šećera ribati opranu narančinu koru sve dok požute. Zatim ih skupa s tankom oguljenom koricom jedne naranče staviti da se kuhaju u 1/4 l vode dok se počnu istezati u niti. U to umiješati sok od naranče, limuna, čaj i rum. Uslužiti vruće.

Oksfordski punč

SIROVINE:
1/4 l čaja, 1/2 dcl mlijeka, 1 dcl ruma, 1 dcl slatka vrhnja, 1 jaje, 2 žličice šećera, 1 ploška limuna.

POSTUPAK:
Šećer i jaje izmiješati s malo mlijeka. Dodati zatim slatko vrhnje i rum, pa miješati na vatri dok postane vruće. Zatim uliti vruć čaj i limun.

Punč na bazi bordoškog vina

U pola litre zelenog čaja usuti pola boce bordoškog vina, pola boce ruma i sok od 3 naranče i 3 limuna, pola kilograma šećera i veoma malo vode. To sve zagrijati, ali ne da zavri.

Punč bez alkohola

SIROVINE:
1 dcl soka od naranče, 1 dcl mlijeka, korica od naranče, 1 žličica šećera, 1 žumanjak.

POSTUPAK:
Šećer i žumanjak dobro izmiješati, pa dodati fino nasjeckanu koricu i iscijeđen sok od naranče. Pomalo dodavati mlijeko i tući na pari sve dok postane veoma vruće.

Punč na bazi burgundca

Na 500 g šećera naribati koru jednog limuna i jedne naranče, tome dodati sok od 3 limuna i nešto vode. To dobro prokuhati i procijediti, zatim dodati bocu araka i dvije boce crvena burgundca. Mješavinu dobro zagrijati i uslužiti vruću.

Punč na bazi jaja

250 g šećera pomiješati sa 4 jaja i 4 žumanjka, zatim dodati sok od 2 limuna, pola litre bijela vina i pola litre vode. To sve tući na vatri da postane vruće, ali ne smije provreti. Na kraju dodati 2,5 dcl vinjaka (konjaka) i 1 dcl maraskina, pa ponovno zagrijati, ali opet ne smije vreti.

Punč na bazi maraskina

Na 450 g šećera naribati koru od 5 naranči, to preliti litrom vrućeg bijelog vina, posudu pokriti i ostaviti da se mješavina ohladi. Zatim dodati sok od 3 limuna, pola litre crvena vina, pola litre maraskina i 2,5 dcl araka. To se sve mora vruće zagrijati (ne smije vreti!).

Punč na bazi pjenušca

U litri vode kuhati 600 g šećera. Skinuti pjenu, pa dodati sok od 4 naranče, cijelu bocu šampanjca i 3,5 dcl araka (ili ruma), zatim sve vruće zagrijati (ne smije vreti!) i uslužiti.

Punč na bazi rajnskog vina

U litri vode prokuhati 500 g šećera, sok od 4 naranče i 3 limuna zajedno s naribanom korom toga voća. Mješavinu procijediti i tome dodati bocu rajnskog vina, dvije boce bijela burgundca i bocu ruma. Sve to zagrijati i uslužiti vruće.

Punč od jaja

POSTUPAK:
Pjenasto izmiješati žumanjke sa šećerom i pomiješati s procijeđenim slatkim vrhnjem. Dodati liker i rum. Tu smjesu miješati nad parom dok se zgusne.

SIROVINE:
2 žumanjka, 1/3 čašice likera od vanilije, 20 g šećera u prahu, 2/3 čašice ruma, malo slatka vrhnja.

Punč od madeire

SIROVINE:
1 boca vina madeira, ili nekog drugog slatkog crvenog vina, 2 žlice vinjaka, 4 žlice rakije od bresaka, 4 žlice maraskina, 2 šalice soka od grejpa, 1 limun, 1 žličica cimeta, 1/2 l tople vode.

POSTUPAK:
Limun narezati na ploške i staviti u zagrijanu posudu za punč. Sve ostale sastojke pomiješati u posebnoj posudi, staviti na vatru i neposredno prije nego što zavri preliti na limun u posudu za punč. Uslužiti odmah.

Punč od mlijeka

SIROVINE:
2 žličice šećera, pola čaše vinjaka, pola čaše ruma, pola čaše likera kiraso, 1/2 l mlijeka.

POSTUPAK:
Sve sastojke preliti kipućim mlijekom i odmah uslužiti.

Punč od naranče

SIROVINE:
Sok od 1 naranče, 2 čaše likera od naranče, 1 kriška naranče, 1/2 l čaja.

POSTUPAK:
Sve sastojke preliti kipućim čajem i odmah uslužiti.

Punč od ruma ili konjaka

SIROVINE:
1/3 čaše ruma ili konjaka, 1/3 čaše gustog šećernog sirupa, 2 dcl bijela vina, sok od 1/2 limuna, malo naribane korice od naranče, karanfilić, cimet, nekoliko listića čaja.

POSTUPAK:
Sve sastojke staviti da provru. Kušati da li je dovoljno slatko, pa ako je potrebno, došećeriti. Ako je prejako, dodati vodu i još jednom prokuhati. Uslužiti veoma vruće, procijeđeno.

Punč od slatkog vrhnja

SIROVINE:
3 žumanjka, 40 g šećera, 3 omota vanili-šećera, 1/4 l slatkog vrhnja, 1 žlica ruma.

POSTUPAK:
Žumanjke miješati sa šećerom dok se zapjene. Tada pomalo ulijevati zagrijano slatko vrhnje i dalje neprekidno miješati. Na kraju dodati rum.

Punč s oraščićem

POSTUPAK:
Naranče i limune dobro oprati i obrisati, pa ih trljati kockama šećera kako bi šećer upio miris. Zatim limun i naranče iscijediti, pa dodati šećer, vino i čaj. To zagrijati na vatri, no ne smije provreti. Na kraju dodati rum.

SIROVINE:
3 naranče, 1/4 l ruma, 1/2 l vina, 1/2 l jaka ruskog čaja, 30 kocki šećera, 3 limuna, malo muškatnog oraščića.

Punč s vinom

POSTUPAK:
Skuhati sve sastojke osim rakije i ruma. To dodati prije usluživanja, ali prethodno procijediti.

SIROVINE:
1/4 l jaka čaja, 1/2 l bijela vina, 1 dcl ruma, 1/2 dcl šljivovice, sok i kora od 1 limuna i 2 naranče, cimet, karanfilić, šećer prema ukusu.

Punč s viskijem

POSTUPAK:
Sve sastojke pomiješati i preliti kipućom vodom — količinu odrediti prema želji.

SIROVINE:
2 žličice šećera, sok od 1 limuna, 3 čaše viskija.

Voćni punč

POSTUPAK:
Sve sastojke preliti sa 1/2 litre kipuće vode i odmah uslužiti.

SIROVINE:
Sok od 1 naranče, 1 čašica maraskina, 1 čašica likera od naranče, 1 čaša soka od trešanja, 1 šalica skuhanog i zašećerenog čaja.

Ostala pića sa čajem

Čaj služi za pripremanje drugih pića, a ne samo za punčeve. On je jedan od glavnih sastojaka i toplih i hladnih pića koja se pripremaju na različite načine. Uostalom, to će se najbolje vidjeti u priloženim receptima.

Campus hladni čaj

SIROVINE:
1 l čaja, sok od 6 naranača, 3 limuna, limenka soka od ananasa, 250 g šećera u prahu, rum, mineralna voda, viski.

POSTUPAK:
Pripremiti litru jakog čaja. Dodati sok od naranča i limuna i limenku soka od ananasa srednje veličine. U zdjelu staviti 1/4 l vode sa 250 g šećera u prahu i staviti da vri 5 minuta. Dodati taj sirup čaju i voću, pa spremiti u hladnjak. Prije služenja se prema želji može dodati mineralna voda, rum ili viski.

Čaj a la Martinique

SIROVINE:
2 s vrhom pune žličice čaja od jasmina, 1 štapić vanilije, šećer i rum prema ukusu.

POSTUPAK:
U čajnik staviti jasmin i vaniliju, preliti litrom kipuće vode, poklopiti i ostaviti da stoji 5 minuta. Zatim dodati u svaku šalicu šećer i rum prema ukusu. Ljeti se taj čaj uslužuje rashlađen s ledom.

Čaj na škotski način

SIROVINE:
3 žličice ruskog čaja, 24 kocke šećera, 4 koluta limuna, 4 koluta naranče, škotski viski prema ukusu.

POSTUPAK:
U uzavrelu litru vode dodati čaj, zatim šećer. naranču i limun. Poklopiti, ukloniti s vatre i ostaviti da stoji 5 minuta. Preliti u šalice i svatko neka doda viski prema ukusu.

Čaj s breskvom

SIROVINE:
1,5 žličica čaja, 1 žličica šećera, pola breskve izrezane na kriške, ploška limuna.

POSTUPAK:
Ugrijati šalicu vode i čim zavri, njome preliti čaj u već zagrijanom čajniku. Pustiti da počiva 5 minuta, ocijediti, pa dodati šećer i narezanu breskvu. Neka stoji jedan sat u hladnjaku. Prije usluživanja dodati plošku limuna.

Čaj sa džinom

SIROVINE:
1/2 dcl džina, sok od pola limuna, žličica šećera, ploška limuna.

POSTUPAK:
Pripremiti veoma jak čaj i staviti ga u hladnjak da se dobro ohladi. Prije usluživanja dodati džin, limunov sok, žličicu šećera i plošku limuna.

Čaj s metvicom

POSTUPAK:
Ako je metvica svježa, oprati je i nasjeckati. Ruski čaj i metvicu staviti u čajnik, preliti sa 3 šalice kipuće vode i pokriti. Čajnik staviti u posudu s toplom vodom da stoji pola sata. Tada procijediti, dodati 7 dcl hladne vode i limun prethodno dobro opran i narezan na posve tanke kolutove. Zašećeriti prema ukusu. Može se uslužiti hladno s kockicama leda.

SIROVINE:
1 vezica svježe metvice ili 3—4 žličice čaja od metvice, tj. sušene, 3—4 žličice zelenog ruskog čaja, 1 limun, šećer prema ukusu.

Klupsko piće od čaja

POSTUPAK:
Skuhati čaj sa šećerom i staviti ga u hladnjak da se dobro rashladi. I ostale sastojke također rashladiti. Naranču i limun narezati na tanke ploške. Sve dobro promiješati prije usluživanja.

SIROVINE:
1/4 l hladna jakog čaja, 1/4 l soka od ananasa, 1/2 l viskija, 300 g šećera, 1/2 l soda vode, 1 naranča, 1 limun.

Piće od čaja i pive

POSTUPAK:
Svi sastojci moraju biti dobro rashlađeni. Pomiješati narančin sirup, pivo i čaj, dodati oprano, očišćeno i nasjeckano voće. Staviti u hladnjak da se rashladi.

SIROVINE:
1/2 l čaja, 1/2 boce sirupa od naranče, 1 boca svijetlog piva, razno voće, (prema sezoni).

Piće od čaja i vina

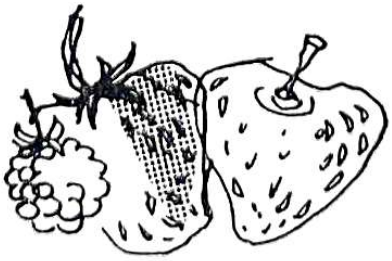
POSTUPAK:
Pripremiti veoma jak čaj i uliti ga u vrč. Dodati limunov sok, šećer u prahu i vino. Uslužiti hladno s komadićima leda.

SIROVINE:
1 l čaja, 2 limuna, 4 žlice šećera u prahu, led, 1/2 l dobrog vina.

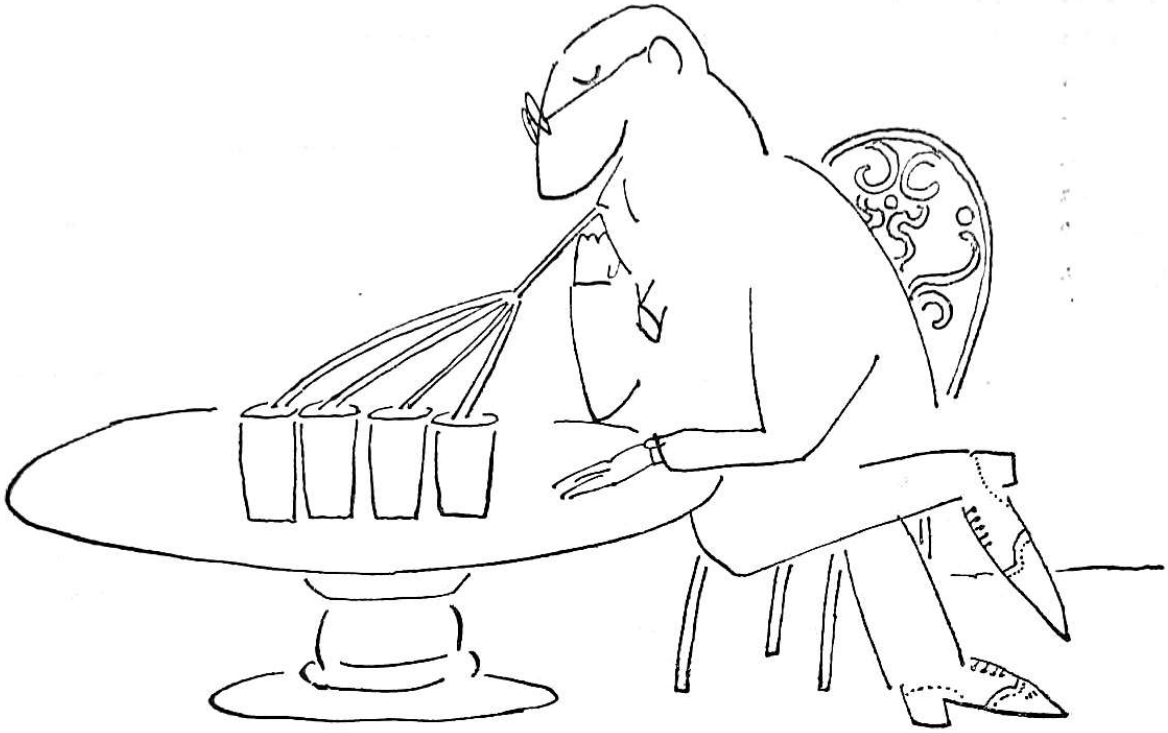
»Samovar«

POSTUPAK:
Na litru vode staviti 3 žlice čaja. U posebnu zdjelu staviti opran limun izrezan na ploške i šećer. Ugrijati rum, dodati ga limunu, pa sve to preliti kipućim čajem.

SIROVINE:
1 l jaka čaja, čaša ruma, 1 limun, 12 kocki šećera.



Bezalkoholna pića



Dječji koktel

SIROVINE:
3 žličice vrhnja, 2 žličice mlijeka, 1 žličica malinovca, 1 žličica sirupa ili soka od jagoda, 1 žličica sirupa od šipka, 1 žličica mješavine žumanjka sa šećerom, posve malo vina, 1 žličica kakaa, 3 kockice leda, 1/2 kruške, cvjetići za ukras.

POSTUPAK:
Sve sastojke staviti u šeker i tresti lijevo-desno u vodoravnom položaju.
Piće rastočiti u čaše i ukrasiti cvijećem.

Jogurt s borovnicama

SIROVINE:
4 jogurta,
1/2 kg borovnice,
1 limun, šećer.

POSTUPAK:
Jogurt pjenasto umutiti, dodati borovnice, šećer i limunov sok, pa promiješati u miješalici. Kušati da li je dovoljno slatko, pa ako je potrebno, dodati još šećera.

Jogurt s grožđanim sokom

SIROVINE:
1 žlica sitna leda, žličica soka od limuna, jogurt, sok od grožđa, mineralna voda.

POSTUPAK:
U čašu staviti žlicu sitna leda, zatim malu žličicu limunova soka, jogurt i sok od grožđa. Razrijediti mineralnom vodom.

Jogurt s kruškama

SIROVINE:
1 čaša jogurta,
sok od kruške, soda-voda,
sitni led.

POSTUPAK:
U veliku čašu staviti jogurt i u njega dodati sok od kruške. Razrijediti soda-vodom ili mineralnom vodom. Čašu napuniti sitnim ledom.

Koraljna limunada

SIROVINE:
1 boca pjenušave oranžade, nekoliko limuna,
4 karanfilića, 1/4 žličice cimeta u prahu,
šećer prema ukusu,
slamke.

POSTUPAK:
Rubove čaša navlažiti limunovim sokom i umočiti u kristalni šećer da izgledaju kao zaleđeni. U 1/4 l vode 2 minute kuhati karanfilić i limun. U ohlađeno dodati sok od limuna i šećer prema ukusu. Kad se šećer otopi, dodati pjenušavu oranžadu i oprezno uliti u čaše da se rub ne pokvari. Uslužiti sa slamkama.

Jogurt s marmeladom

POSTUPAK:
U miješalicu staviti sve sastojke, miješati 3 minute, pa kad je gotovo, uliti u čaše i razrijediti kiselom vodom.

SIROVINE:
2 žlice marmelade (prema ukusu), 1 jogurt, sok od 2 naranče i usitnjeni led, mineralna voda.

Kvas

POSTUPAK:
Kvas je tipično rusko piće, ugodno osvježava, osobito kad je dobro rashlađeno. U vodu staviti slad od ječma i kuhati sve dok se dobije gusta tekućina. Lonac preko noći ostaviti u zagrijanoj peći. Idući dan pogledati da li se spustio talog, pa bistriji dio preliti u drugu posudu. Kvasac i brašno umutiti sa 2 šalice dobijene tekućine i staviti na toplo da ukisne. Tada ga umiješati u tekućinu u koju valja dodati šećer i grožđice. Sve dobro promiješati i pokriti tankom čistom krpom. Idući dan pažljivo skinuti pjenu od kvasca. I grožđice će vjerovatno također isplivati na površinu, no njih valja ponovo vratiti u piće. Narednog dana je kvas gotov, pa se može razdijeliti u boce i dobro začepiti.

SIROVINE:
1 kg slada od raži,
400 g slada od ječma,
12 litara vode,
50 g kvasca,
2 žlice pšeničnog brašna,
200 g šećera,
100 g grožđica.

Ledeni čaj od metvice

POSTUPAK:
U čajnik staviti čaj i suhu metvicu pa preliti litrom kipuće vode. Poklopiti i ostaviti dulje od pet minuta. Zatim procijediti i rashladiti. Staviti da se dobro rashladi. Uslužiti u visokim čašama s dosta leda i ukrašeno listićima svježe metvice.

SIROVINE:
5 žlica ruskog čaja, (po mogućnosti zelenog),
8 malih listova metvice,
šećer prema ukusu,
svježi listići metvice.

Mješavina voćnih sokova

POSTUPAK:
U vrč uliti 2 limenke limunova soka, limenku soka od ananasa i pola čaše sirupa od jagoda, 1 mineralne vode i dodati kockice leda.

SIROVINE:
2 limenke limunova soka,
limenka soka od ananasa,
1/2 čaše sirupa od jagoda,
1 l mineralne vode, led.

Limunada s bananama

POSTUPAK:
Banane narezati na ploške, posuti ih šećerom i preliti sokom od naranče. Neka stoje na hladnome oko pola sata, o onda dodati soda-vodu.

SIROVINE:
3 banane, 2 žlice šećera,
sok od polovine naranče,
soda-voda.

Napitak od jabukovače

SIROVINE:
3 kapi limunova soka, 1 žlica šećera, 1 dcl jabukovače, 1 jabuka, po želji soda-voda.

POSTUPAK:
Sve izmiješati, dodati sitno narezanu, oguljenu jabuku i staviti da se dobro ohladi.

Napitak od naranača i grejpa

SIROVINE:
10 žlica šećera u prahu, 7 naranača, 1 limun, 1 grejp, soda-voda, 1 čašica ruma.

POSTUPAK:
Rastopiti 10 žlica šećera u čaši vode, dodati sok od 6 naranača, limun, grejp i rum. Preostalu naranču dobro oprati, pa je neoguljenu narezati na tanke kolute. Dodati u sok i staviti da se dobro ohladi. Uslužiti s ledom i sa soda-vodom.

Oranžada

SIROVINE:
200 g šećera, 1/2 l vode, 4 naranče.

POSTUPAK:
Od šećera i pola litre vode skuhati sirup. Istisnuti naranče, sok dodati u rashlađen sirup i razrijediti s još jednom litrom vode. Rashladiti i uslužiti s ledom.

Piće od bresaka

SIROVINE:
1/2 kg bresaka, 1/2 naranče, nekoliko kriški naranče za ukras, 10 kocki šećera, 1/2 l mineralne vode.

POSTUPAK:
Breskve oguliti, izvaditi koštice i protisnuti. U kašu dodati sok od 1/2 naranče, šećer i mineralnu vodu (koja se ne pjeni). Dobro promiješati, rashladiti nekoliko sati u hladnjaku i uslužiti ukrašeno kriškama naranče.

Piće od dinje

SIROVINE:
Kriška veoma zrele dinje, žličica limunova soka, 2 žličice šećera, kap ekstrakta od naranče.

POSTUPAK:
Šećer skuhati sa čašom vode. Krišku dinje zgnječiti, preliti najprije limunovim sokom, a zatim sirupom. Dodati ekstrakt, dobro izmiješati i staviti da stoji 1 sat u hladnjaku.

Piće od miješana voća

SIROVINE:
Jednaki dijelovi soka od malina, trešanja, ribiza, 1 limun.

POSTUPAK:
Izmiješati sve u miješalici. Dodati malo limunova soka. Rub čaše namazati limunom i utisnuti ga u kristalni šećer.

Polarni napitak

POSTUPAK:
Sladoled mora biti posve tvrd da bi se mogao narezati na sitne kockice. Staviti ih u visoku čašu i preliti koka-kolom.

SIROVINE:
1 čaša sladoleda od vanilije, 1 bočica koka-kole.

Sok američki

POSTUPAK:
U šeker staviti sok od pola naranče, sok od pola limuna, 1 oguljenu šljivu, 1 oguljenu breskvu, pola čaše hladne vode, žličicu šećera, 3 kockice leda. Odmah uslužiti. (Voću, naravno, izvaditi koštice).

SIROVINE:
Sok od pola naranče, pola limuna, 1 šljiva, 1 breskva, žličica šećera, led.

Sok od krastavaca i špinata

POSTUPAK:
Izmiješati 2/3 soka od krastavaca, 1/3 soka od špinata, doliti još polovinu količine vode, sol i papar, malo šećera i žličicu limunova soka.

SIROVINE:
2/3 količine soka od krastavaca, 1/3 soka od špinata, sol, papar, šećer, žličica limunova soka.

Sok od malina i ribiza

POSTUPAK:
Maline i ribiz staviti u miješalicu i miješati s određenom količinom šećera. Uliti u čaše i ukrasiti ribizom.

SIROVINE:
Pola čaše svježeg soka od maline i isto toliko od ribiza, šećer, nekoliko grozdića ribiza za ukras.

Sok od ogrozda

POSTUPAK:
Izmiješati 2/3 soka od naranče, 1/3 soka od ogrozda. Dodati kockice leda i uslužiti hladno.

SIROVINE:
2/3 količine soka od naranče, 1/3 soka od ogrozda, led.

Sok od rajčica

POSTUPAK:
U vrč uliti 2 bočice soka od rajčice, dodati čašu vode i sok od 1 grejpa, sok od jednog limuna i dobro promiješati. Uslužiti s maslinama.

SIROVINE:
2 bočice soka od rajčica, sok od 1 grejpa, sok od 1 limuna, masline.

Sok od rajčice s krastavcima

SIROVINE:
2/3 količine soka od rajčice, 1/3 soka od krastavaca, sol, papar, 1 žličica limunova soka.

POSTUPAK:
Izmiješati 2/3 soka od rajčice i 1/3 soka od krastavaca. Dodati sol, papar i žličicu soka od limuna.

Sok od rajčice i mrkve

SIROVINE:
1/2 l soka od rajčice (po mogućnosti istisnuti svježe ili kupiti bočicu), 1/2 l soka od mrkve, sol, papar, malo limunova soka, nekoliko listića celera.

POSTUPAK:
Pomiješati oba soka, zatim dodati željene količine limunova soka, sol i papar. Svaku čašu ukrasiti listićem celera.

Sok od rajčice i naranče

SIROVINE:
1/2 l soka od rajčice (po mogućnosti svježe istisnutog, 1/2 l soka od naranče, sol, papar, po želji malo kečupa, 2—3 male zelene rajčice, šećer.

POSTUPAK:
Pomiješati sokove, posoliti i popapriti po volji, dodati posve malo šećera. Zelene rajčice narezati na veoma tanke ploške, zarezati ih i nataknuti na rub svake čaše.

Sok od rajčice na američki način

SIROVINE:
Bočica soka od rajčica, sok od jednog grejpa, sok od pola limuna.

POSTUPAK:
Dobro izmiješati bočicu soka od rajčica, dodati jednaku količinu hladne vode, sok od jednog grejpa i sok od pola limuna.

Sok od ribiza

SIROVINE:
1 šaka očišćenih ribiza, 1 čaša hladna mlijeka, dosta šećera.

POSTUPAK:
Sve staviti u miješalicu, promiješati i provjeriti je li dovoljno slatko.

Sok od ribiza i malina

SIROVINE:
1 čaša soka od ribiza, pola čaše soka od malina, pola čaše šećera.

POSTUPAK:
Izmiješati voće u miješalici. Od pola čaše šećera i pola čaše vode načiniti sirup i dodati ga voću. Razrijediti sa 1/4 l vode i uslužiti hladno.

Sok od višnje

POSTUPAK:
Višnjama izvaditi koštice. Zatim ih protisnuti kroz sito. Staviti šećer i 1 litru vode da zavri, dodati nekoliko kapi limuna i višnje. Neka stoji u hladnjaku nekoliko sati.

SIROVINE:
200 g višanja,
350 g šećera,
limunov sok.

Sok od mirodija

POSTUPAK:
Sve sastojke staviti u miješalicu i izmiješati pa uliti u čaše. Na slamku staviti tanku krišku naranče.

SIROVINE:
1 žlica fino nasjeckanog zelenog peršuna, kopar, limunov sok, sol, papar, šećer, 1/4 l mlijeka,
1 naranča.

Šerbet

POSTUPAK:
Šerbet je tipično orijentalno piće koje se mnogo troši za ljetnih vrućina. Mogu mu se dodati i drugi sastojci. Dobro oprati limun i tri naranče, pa veoma oštrim nožem skinuti samo najgornji, mirisavi sloj. Istisnuti sok od svih naranča i limuna. Od šećera skuhati gust sirup, dodati ostale sastojke i skuhati. Hladno ocijediti, pa razblažiti ružinom vodicom i ledenom vodom. To se piće pije dosta slatko.

SIROVINE:
1 limun, 6 naranača,
400 g šećera,
ružina vodica
(u nedostatku može se staviti blaga mineralna voda).

Čokolada

POSTUPAK:
U limenu posudu nalomiti čokoladu na sitne komadiće, zaliti s malo mlijeka i držati na slaboj vatri da čokolada potpuno omekša. Tada zaliti preostalo mlijeko i pustiti da zavri. Onda ukloniti s vatre, ostaviti da stoji neko vrijeme, zatim dobro istući žicom za snijeg i uslužiti.

SIROVINE:
3 velike šalice mlijeka,
100 g čokolade.

Čokoladni napitak

POSTUPAK:
Čokoladu smekšati na pari s malo mlijeka, pa dodati preostalo kipuće mlijeko. Ostaviti da se ohladi i dodati liker. Niske čaše do polovine napuniti ledom i zaliti napitkom.

SIROVINE:
1 rebro čokolade,
1 čaša likera od kave,
2 dcl mlijeka i led.

Čokoladni napitak s kavom

SIROVINE:
20 g čokolade, 1 fildžan jake crne kave, šalica mlijeka, čašica konjaka, led.

POSTUPAK:
Na pari omekšati čokoladu s malo mlijeka pa kad je posve hladna, dodati preostalo mlijeko. Pomiješati sa crnom kavom i opet ohladiti. Prije usluživanja dodati vinjak i led.

Čokoladni napitak s medom

SIROVINE:
1/2 l mlijeka, 6 žlica tekućeg meda, 4 žlice slatka vrhnja, 100 g ribane čokolade, malo tučena slatkog vrhnja.

POSTUPAK:
Ostaviti malo ribane čokolade za ukras, ostalu skuhati s mlijekom i medom. Ohladiti, dodati slatko vrhnje i 2 žlice smrvljenog leda. Navrh tekućine u svakoj čaši dodati malo tučena slatkog vrhnja i posuti ribanom čokoladom.

Čokoladni napitak s voćnim sokom

SIROVINE:
1 rebro čokolade za kuhanje, 1 dcl mlijeka, 1/2 dcl gustog voćnog soka (jagode, marelice ili breskve).

POSTUPAK:
Na pari omekšanu čokoladu razrijediti mlijekom i miješati na slaboj vatri da zavri. U potpuno ohlađeno dodati voćni sok, te dobro promiješati.

Piće od čokolade

SIROVINE:
2 žlice sirupa od čokolade, 1/2 žlice samljevene kave, pola banane, čaša mlijeka, nekoliko grozdića ribiza.

POSTUPAK:
Čokoladni sirup, kavu, usitnjenu bananu i mlijeko staviti u miješalicu. Promiješati i uliti u čaše. Na slamku staviti grozdić ribiza i ukrasiti ih.

Pjenušava čokolada sa žumanjkom

SIROVINE:
3 šalice slatka vrhnja,
100 g čokolade,
1 žumanjak i
malo naribane čokolade.

POSTUPAK:
Čokoladu nalomiti na sitne komadiće, preliti s malo slatka vrhnja i na vatri rastopiti. U međuvremenu tući žumanjak s malo slatka vrhnja da se dobije gusta pjena. Na rastopljenu čokoladu naliti ostatak slatka vrhnja i skuhati. Ostaviti da neko vrijeme stoji, zatim čvrsto tući žicom za snijeg i pomiješati s tučenim žumanjkom. Dobit će se gusta pjena, preliti je ravno u šalice i posuti ribanom čokoladom. Prema ukusu može se dodati 2 žličice ruma.

Kakao

POSTUPAK:
Kakao je veoma hranjivo piće jer sadrži mast i bjelančevine. Pristaviti mlijeko, a kakao u prahu i šećer miješati, dolijevati malo-pomalo hladna mlijeka da se dobije najprije veoma gusta a zatim sve rjeđa masa. Paziti da se ne stvore grudice. Tu masu zaliti u kipuće mlijeko i pustiti da još neko vrijeme vri. Zatim ukloniti s vatre, dobro poklopiti i ostaviti desetak minuta.

SIROVINE:
Na jednu šalicu mlijeka računati 1 žlicu kakaa u prahu i 2 žlice šećera.

Kakao sa žumanjkom

POSTUPAK:
U mlijeko staviti vaniliju i pristaviti vatru. Skuhati kakao kao što je opisano u prethodnom receptu, ali bez šećera. Žumanjak miješati sa šećerom sve dok se dobije gusta i glatka smjesa, u koju se malo-pomalo ulijeva kipući kakao, potrebno je stalno miješati. Uslužiti s tučenim slatkim vrhnjem.

SIROVINE:
2 šalice mlijeka,
1 i pol žličica kakaa,
5 žličica šećera,
1 štapić vanilije, malo tučena slatkog vrhnja.

MLIJEKO

Mlijeko je po mnogim svojstvima jedinstveno piće. Preporučuje se od rođenja, pa do starosti. Može se koristiti na bezbroj načina, a služi i za proizvodnju raznih mliječnih proizvoda. Osim toga mlijeko je jedna od rijetkih »kompletnih« namirnica, tj. čovjek bi mogao živjeti samo od mlijeka. Ono, naime, sadrži sve tvari potrebne za život. Što je možda još važnije, sve te hranjive tvari u mlijeku tako su spojene da ih naš organizam najlakše i gotovo posve apsorbira, a to često nije slučaj kad se radi o drugoj hrani ili o vitaminima i drugim sastojcima i pilulama. Čega sve ima u mlijeku? Naravno, najveći dio sačinjava voda, 87 %, a zatim šećeri i oko 4 % masne tvari. Mlijeko je veoma bogato proteinima i mineralnim solima. Osobito je važno što mlijeko sadrži kalcij neophodan za izgrađivanje i obnavljanje našeg organizma. A baš kalcij iz mlijeka i mliječnih proizvoda organizam najlakše prihvaća. Osim toga, u mlijeku ima vitamina A, D i B_2.

Danas se na tržištu osim svježeg mlijeka nudi i pasterizirano mlijeko, sterilizirano, kondenzirano mlijeko i mlijeko u prahu. Važno je znati da se nijednim od tih postupaka ne uništavaju dobra svojstva mlijeka.

Za osobe koje se boje mlijeka, jer je odviše bogato hranjivim sastojcima, preporučuje se da ga razrijede vodom ili mineralnom vodom, ali da ga ni u kom slučaju ne izbace iz jelovnika.

Veoma je važno da se mlijeko troši dok je još posve svježe, pa se zato preporučuje da se nikad ne stvaraju prevelike zalihe mlijeka, nego da se nabavlja onoliko koliko je dovoljno za jedan dan.

Kiselo mlijeko, jogurt i kefir najpoznatiji su mliječni napici, koji osim svih dobrih kvaliteta imaju i neka druga svojstva. Liječnici ih preporučuju čak i zato što sadrže neke mikroorganizme koji povoljno djeluju na probavu.

Mlijeko se može piti kuhano, pasterizirano ili posve svježe. Od mlijeka se najčešće priređuju bijela kava, kakao i čokolada.

»Carsko mlijeko«

POSTUPAK:
Pristaviti mlijeko da zavri, a u međuvremenu miješati žumanjak sa šećerom. U tu smjesu dodavati malo-pomalo kipuće mlijeko.

SIROVINE:
2 dcl mlijeka, 1 žumanjak, 100 g šećera.

Mliječni napici

Mlijeko služi i kao osnova za razne napitke, tj. kombinira se s voćem, s voćnim sokovima i sa sladoledom. Obično se takvi napici miješaju u miješalici. Za neke od njih je prihvaćen engleski izraz »milk-shake« (milkšek), što bi u prijevodu značilo miješano mlijeko. Po želji se ti napici mogu i zašećeriti.

Dvobojni milk-shake

POSTUPAK:
U miješalici najprije pomiješati sirup od naranče s polovinom sladoleda i mlijeka i zatim malinovac s ostatkom sladoleda i mlijeka. Lijevati naizmjenično u usku, visoku čašu da dođu do izražaja boje, a navrh staviti malo tučena slatkog vrhnja.

SIROVINE:
1 omot sladoleda od vanilije, 1 žlica narančina sirupa, 1 žlica malinovca, 1/2 l mlijeka, tučeno slatko vrhnje.

Milk-shake s malinama

POSTUPAK:
Oprane i očišćene maline dobro promiješati u miješalici sa šećerom i dodati im mlijeko. Preliti u čaše i ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

SIROVINE:
200 g malina, 1,5 l skuhanog i ohlađenog mlijeka, 50 g šećera u prahu; 2 dcl slatka vrhnja i 2 žličice šećera u prahu (ili čaša tučena slatka vrhnja).

Mliječna limunada s jagodama

POSTUPAK:
Šećer, voćne sokove i mlijeko dobro izmiješati u miješalici. U čaše staviti led, preliti ga mješavinom tako da čaša bude do 3/4 puna. Prije usluživanja doliti soda vodu.

SIROVINE:
2 žličice šećera, 1/8 l sirova mlijeka, sok od 1/2 limuna, sok od 15 većih zrelih jagoda, led, soda-voda.

Mliječni napitak od jagoda

SIROVINE:
1/8 l mlijeka, 2 žlice zgnječenih jagoda, 1 žlica limunova soka, 1 žlica jabukovače, led i šećer prema ukusu.

POSTUPAK:
Sve sastojke staviti u miješalicu i miješati da se dobije pjenušava tekućina. Uslužiti hladno.

Mliječni napitak od naranče

SIROVINE:
1/8 l mlijeka, žlica kravljeg sira, sok od 1 naranče, malo muškatnog oraščića.

POSTUPAK:
Staviti u miješalicu neobrano mlijeko, 1 žlicu mekog kravljeg sira od zgrušana mlijeka, sok od naranče; za ukras prije usluživanja naribati malo muškatnog oraščića.

Mlijeko s ananasom

SIROVINE:
1/4 l mlijeka, 2 čaše soka od ananasa.

POSTUPAK:
Sve dobro promiješati u miješalici i uslužiti s ledom.

Mlijeko s bademima

SIROVINE:
50 g mljevenih badema, 1/4 l mlijeka.

POSTUPAK:
Bademe preliti kipućim mlijekom.

Mlijeko s bananom i medom

SIROVINE:
1/2 čaše mlijeka, 1/2 banane, 1/2 jabuke, 1 kajsija, žličica meda, led.

POSTUPAK:
U miješalicu staviti i promiješati mlijeko, narezanu bananu, pola jabuke izrezane na kockice, očišćenu zrelu kajsiju, žličicu meda, 3 kockice leda. Odmah uslužiti.

Mlijeko s breskvama

SIROVINE:
6 breskvi, 6 čaša mlijeka, 100 g šećera, usitnjeni led.

POSTUPAK:
U miješalicu staviti očišćene breskve bez koštica, mlijeko i šećer i miješati 2 minute.

Mlijeko s jagodama

POSTUPAK:
Jagode očistiti, oprati i staviti u miješalicu. Doliti mlijeko, dodati šećer i miješati sve dok se dobije gusta, pjenasta tekućina. Izliti je u niske, široke čaše i na površinu staviti po kuglu sladoleda. Ukrasiti opranim i očišćenim jagodama.

SIROVINE:
1/4 kg jagoda, 100 g šećera u prahu, 3/4 l mlijeka, 1 mali omot sladoleda od vanilije, nekoliko šumskih jagoda.

Mlijeko s kajsijama

POSTUPAK:
U miješalicu staviti 5 lijepih zrelih, opranih kajsija (bez koštica), dodati zašećereno mlijeko.

SIROVINE:
5 kajsija,
1/8 l zašećerenog mlijeka.

Mlijeko s krastavcima

POSTUPAK:
Ostaviti nekoliko tankih ploški krastavaca za ukras, ostale narezati, zgnječiti u miješalici i protisnuti. Dodati jednaku količinu skuhanog i rashlađenog mlijeka. Osoliti, popapriti i naribati malo oraščića. Staviti da se dobro ohladi, pa uslužiti ukrašeno ploškama krastavaca.

SIROVINE:
2 dugačka velika krastavca, odgovarajuća količina mlijeka, sol, papar, muškatni oraščić.

Mlijeko s lješnjacima

POSTUPAK:
Lješnjake ispržiti, oguliti, samljeti i usuti u kipuće mlijeko. Neka vri desetak minuta. Zatim mlijeko procijediti i dodati med. Uslužiti toplo.

SIROVINE:
1 l mlijeka, 250 g lješnjaka, 2 žlice meda (može i više — prema ukusu).

Mlijeko s malinama i jagodama

POSTUPAK:
Od šećera i pola litre vode skuhati sirup. Voće dobro očistiti i u miješalici ga zgnječiti. Soku dodati sirup, pola litre vode i staviti u hladnjak. Kad se ohladi, čaše napuniti do tri četvrtine, a ostatak dopuniti hladnim mlijekom.

SIROVINE:
500 g malina,
500 g jagoda,
200 g šećera,
1/2 l mlijeka.

Mlijeko s malinovcem

POSTUPAK:
Sastojke dobro promiješati u miješalici i preliti u visoke uske čaše. Dodati led i ako je moguće, ukrasiti svježim malinama.

SIROVINE:
2 čaše malinova sirupa, 1/4 l mlijeka, led.

Mlijeko s medom

SIROVINE:
2 žličice meda, malo cimeta, 1/4 l mlijeka.

POSTUPAK:
Sve sastojke dobro promiješati.

Mlijeko s rajčicama

SIROVINE:
2 žličice ukuhane rajčice ili svježeg soka, papar, sol, 1/4 l mlijeka.

POSTUPAK:
Sastojke dobro promiješati.

Mlijeko s miješanim voćem

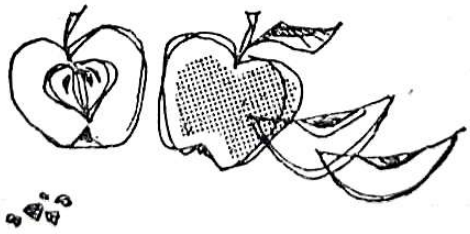
SIROVINE:
2 breskve, 2 banane, 2 jabuke, 4 kajsije, 5 čaša mlijeka, 6 žlica šećera, usitnjeni led.

POSTUPAK:
Očišćeno voće narezano na kockice staviti u miješalicu skupa s mlijekom, šećerom i ledom, pa miješati 2—3 minute. Uslužiti u čašama sa slamkama.

Piće od mlijeka i jaja

SIROVINE:
3 jaja, 6 čaša mlijeka, 2 breskve, 6 žličica šećera, usitnjeni led.

POSTUPAK:
U miješalicu staviti sve sastojke (breskve moraju biti očišćene i bez koštica), pa miješati 2 minute. Uslužiti u čašama.



Mliječni napici s alkoholom

Pripremaju se u principu isto kao i bezalkoholni, samo što je obavezno i neko alkoholno piće, kao npr. vinjak, razne vrste likera, rum, džin, viski i slično.
Kao i kod bezalkoholnih mliječnih napitaka postoji velika mogućnost izbora oblika čaša. No ipak se preporučuju čaše od neobojenog prozirnog stakla, jer mlijeko kombinirano s raznim voćem i sa drugim sastojcima ne samo da ima dobar okus nego i lijepo izgleda, tj. ima veoma lijepu boju.
Ukrašavanje čaša s pićem i ovdje je veoma važno. Nekoliko ideja sadrže recepti, no lako je potruditi se da svatko sam smisli nešto novo. Ukrašavati se može voćem, sladoledom, tučenim slatkim vrhnjem, ribanom čokoladom i drugim.

Brazilski napitak

POSTUPAK:
Ledeno mlijeko pomiješati s rashlađenom kavom i rumom. Na površinu napitka staviti tučeno slatko vrhnje i malo čokolade.

SIROVINE:
Na svaku čašu mlijeka računati 1 žlicu ruma, 1 žličicu veoma jake i dobro zaslađene kave, malo tučena slatkog vrhnja i grubo naribane čokolade.

Ružičasto mlijeko

POSTUPAK:
Dobro promiješati ledeno mlijeko s alkoholom i malinovcem. Zrna grožđa nabosti na dulji štapić i položiti preko čaše.

SIROVINE:
Na svaku čašu mlijeka računati 1 žlicu jaka alkohola (džin, viski ili slično) i 1 žlicu malinovca, 3 zrna grožđa.

Limunada »Surprise«

POSTUPAK:
Dobro promiješati rashlađeno mlijeko, maraskino, sok i koru od limuna sa šećerom. Preliti u čaše i svaku ukrasiti kolutićem limuna koji valja nataknuti na rub čaše tako da se ploška na jednom mjestu razreže prema sredini.

SIROVINE:
1 jaje, 1/2 l mlijeka, 1 limun, šećer po volji, nekoliko koluta limuna, 2 žlice maraskina.

Frape

Frape je mliječno piće s alkoholom. U posljednje je vrijeme sve više u modi, osobito među mladim ljudima. Sastoji se od mlijeka, svježeg voća ili voćnih sokova i alkohola, a može mu se dodati i sladoled.

POSTUPAK:
Budući da se svi frapei pripremaju potpuno jednako, u receptima ovog poglavlja bit će samo sastojci. Sve sastojke (uključujući i led) staviti u mješalicu i miješati dok se pojavi gusta pjena. Tada preliti u visoke čaše.

Frape (temeljni recept)

SIROVINE:
1 dcl mlijeka, 1 kugla voćnog sladoleda, 1 dcl gusta voćnog soka (svježeg ili iz bočice), 1/2 dcl ruma, maraskina ili likera s okusom voća koje se upotrebljava, 2 žlice usitnjena leda.

POSTUPAK:
Za pripremanje frapea potrebna je električna miješalica. Ako se upotrebljava svježe voće narezano na komadiće, tada se najprije mora samo zdrobiti u miješalici, pa mu tek tada dodati ostale sastojke. Inače se svi sastojci odmah stavljaju u miješalicu i miješa se sve dotle dok se na površini stvori gusta pjena. Frape se uslužuje u visokim čašama.
NAPOMENA: Te upute vrijede za sve vrste frapea.

Čokoladni frape

SIROVINE:
1/2 l mlijeka, 2 žlice likera od čokolade, 1 rebro čokolade s rižom (natrgati je na sitne komadiće i miješati u miješalici sve dok nestanu grudice); za ukras: slatko tučeno vrhnje.

Čokoladni frape s ogrozdima

SIROVINE:
2 dcl ledenog kakaa, 1 čašica krem-likera od čokolade, 3 kugle sladoleda od čokolade; za ukras: 1 dcl tučena slatkog vrhnja i desetak ogrozda.

Frape od ananasa

SIROVINE:
2 žlice sitna leda, 2 žličice šećera, 4—5 kriški ananasa (nasjeckati ga na kockice), 1 dcl svježeg mlijeka, 1/2 dcl maraskina; za ukras: svježe maline.

Frape od ananas-sladoleda

SIROVINE:
3 dcl mlijeka, čaša soka od ananasa, 2 žlice šećera, žličica izrezanog ananasa, 2 kugle sladoleda od ananasa.

Frape od ananasova soka

SIROVINE:
2 veće žlice sitna leda, 2 žlice šećera, 3/4 dcl ananasova soka, 1/2 dcl maraskina ili kirasoa.

Frape od banane

SIROVINE:
2 žlice usitnjena leda, 4 žličice šećera, 4—5 plošku banane, 1 dcl svježeg mlijeka, 1/2 dcl vinjaka.

Frape od bresaka

SIROVINE:
4—5 polovina oguljenih, mekih bresaka, 2 žlice sitna leda, 2 žlice šećera, 1 dcl mlijeka, 1/2 dcl maraskina.

Frape od breskvina soka

SIROVINE:
2 žlice sitna leda, 2 žličice šećera, 70 g breskvina soka, 1 dcl svježeg mlijeka, 1/2 dcl maraskina ili kirasoa.

Frape od jagoda

POSTUPAK:
Jagode dobro oprati i očistiti od peteljki. Veće zgnječiti, pa sa svim ostalim sastojcima staviti u miješalicu i miješati sve dok se dobije glatka, pjenušava tekućina. Preliti je u visoke čaše i ukrasiti šumskim jagodama (ili malim vrtnim jagodama).

SIROVINE:
2 žlice sitna leda, 2 žličice kristalnog šećera, 4—5 velikih jagoda, nekoliko sitnih jagoda za ukras, 1 dcl svježeg mlijeka, 1 čašica šeribrendija, ruma ili likera od vanilije.

Frape od soka od jagoda

SIROVINE:
2 žlice sitna leda, 2 žličice šećera, 70 g soka od jagoda, 1 dcl svježeg mlijeka, 1/2 dcl šeribrendija, ruma ili likera od vanilije.

Frape od jagoda bez alkohola

SIROVINE:
1/4 l mlijeka,
2 žličice šećera,
200 g jagoda.

POSTUPAK:
U miješalicu staviti mlijeko, šećer, 2—3 jagode, 2 žlice usitnjena leda i izmiješati. U čašu staviti preostale jagode i preliti frapeom.

Frape od kakaa i sladoleda

SIROVINE:
2 dcl kakaa, 1 kugla sladoleda od kakaa, 1 od vanilije, 1 čašica likera od čokolade.

POSTUPAK:
U miješalici pomiješati kakao, sladoled od vanilije i liker. Preliti u čašu, dodati led i navrh sladoled od čokolade.

Frape od kakaa s bananom

SIROVINE:
4 čaše kakaa, 8 žlica sladoleda od čokolade, 2 banane, 1 žličica ruma.

POSTUPAK:
Promiješati sve u miješalici, banane moraju biti narezane na kolutiće, od kojih nekoliko valja spremiti da se njima ukrase čaše s pićem.

Frape od kave

SIROVINE:
Fildžan veoma jake kave, 2 žlice koncentrirana mlijeka, malo nasjeckane vanilije, zdrobljeni led, 1 čašica vinjaka.

Frape od kruške

SIROVINE:
1 ohlađena mekana kruška, 1 čaša mlijeka, 2 žlice sladoleda po želji, malo kruškovca.

Frape od marelica

SIROVINE:
4—5 polovina oguljenih marelica prethodno zgnječenih vilicom, 2 žlice sitna leda, 2 žličice šećera, 1 dcl svježeg mlijeka, 1/2 dcl konjaka ili kirasoa.

Frape od soka od marelice

SIROVINE:
2 žlice sitna leda, 2 žličice soka od marelice, 1 dcl svježeg mlijeka, 1/2 dcl kirasoa.

Frape od naranče, kakaa i sladoleda

POSTUPAK:
U miješalicu staviti 1 kuglu sladoleda od vanilije i sve ostale sastojke. Kad se zapjeni, staviti u tri čaše i svaku ukrasiti s malo preostala sladoleda.

SIROVINE:
2 kugle sladoleda od vanilije, 2 dcl kakaa, 1 žličica sirupa od naranče, 1 žličica ruma.

Frape od miješana voća

SIROVINE:
Po 1 žlica očišćenog i zgnječenog raznog voća (paziti kad se kombiniraju mirisi!), na 5 žlica vode 2 dcl mlijeka, 4 kugle sladoleda od vanilije, 4 žličice šećera (količina ovisi o slatkoći pojedinog voća), 1 dcl ruma.

Frape od naranče

SIROVINE:
2 žlice sitna leda, 3 žličice kristalnog šećera, 4—5 kriški zgnječenih naranči, 1 dcl svježeg mlijeka, 1/2 dcl konjaka ili kirasoa.

Frape od narančina sladoleda

SIROVINE:
2 kugle sladoleda od naranče, 1 žlica slatkog vrhnja, 1 dcl narančina soka i 2 čaše mlijeka.

Frape od narančina soka

POSTUPAK:
Sve sastojke staviti u miješalicu, miješati 2—3 minute i izliti u čaše.

SIROVINE:
2 žlice sitna leda, 2 žlice šećera, 60 g narančina soka, 2 dcl svježeg mlijeka, 1/2 dcl konjaka.

Frape od soka od trešanja

SIROVINE:
2 žlice sitna leda, 2 žličice šećera, 70 g soka od trešanja, 1/2 dcl konjaka, ruma, ili šeribrendija, 1 dcl svježeg mlijeka.

Frape od trešanja

SIROVINE:
2 žlice sitna leda, 2 žličice šećera, 70 g soka od trešanja, 1/2 dcl konjaka, ruma, ili šeribrendija, 1 dcl svježeg mlijeka.

POSTUPAK:
Trešnje oprati i očistiti od koštica i peteljki. Ostaviti nekoliko »parova« (po dvije trešnje peteljke kojih se drže skupa) za ukras. Sve sastojke staviti u miješalicu i miješati dok se trešnje posve samelju, a na piću pojavi gusta pjena. Preliti u visoke čaše i svaku ukrasiti sačuvanim trešnjama.

Frape od višnjina soka

SIROVINE:
2 žlice sitna leda, 1,5 dcl višnjina soka, 2 žličice šećera, 1/2 dcl šeribrendija ili ruma, 1 dcl svježeg mlijeka.

Frape royal

SIROVINE:
2 kugle sladoleda od vanilije, 1 žumanjak, 1 žlica slatka vrhnja, 1 vinska čaša soka od naranče, 3 čaše mlijeka.

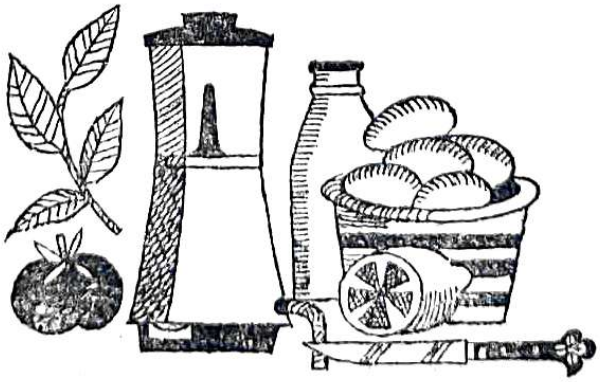
Frape s jajetom

SIROVINE:
1 jaje, 4 dcl kakaa, 2 žlice sladoleda od vanilije, 1 čašica ruma, omot sladoleda od čokolade.

POSTUPAK:
U miješalici promiješati sve, osim sladoleda od čokolade. Njime ukrasiti svaku čašu.

Punč frape

SIROVINE:
Naribana kora od 2 limuna (prethodno dva sata namočena u čaši ruma), pola čaše vinjaka, 3 čaše ruma, malo naribanog muškatnog oraščića, malo mljevena cimeta, 100 g šećera u prahu, 3 čaše mlijeka i 2 čaše vode.



Popis jela i pića

UMACI

Majoneza hladna 50
Umak od celera 50
Umak od kopra 50
Umak holandski 50
Umak od hrena s jabukama . . . 50
Umak od gljiva 51
Umak od hrena sa žemljama . . . 51
Umak od krastavaca 51
Umak od luka 51
Umak od jetre peradi 52
Umak madeira 52
Umak od rajčica (sa zaprškom) . . 52
Umak madžarski 52
Umak od rajčica (bez zaprške) . . 53
Umak od rajčica (sa slaninom i povrćem) 53
Umak od povrtnih začina 53
Umak od ribiza 53
Umak mliječni ili béchamel . . . 54
Umak od srdjela (topli) 54
Umak od srdjelica (hladni) . . . 54
Umak španjolski 54
Umak tartar 54
Umak od vlasca 55
Umak hladan od tikvica 55

JUHE

Alaska čorba 59
Begova juha 59
Bistra juha s okruglicama od mljevenog mesa 59
Bistra juha 59
Francuska juha od češnjaka . . . 60
Goveđa tamna juha 60
Hladna juha od krastavaca 60
Juha od gljiva 60
Indonezijska juha 61
Juha od bundeva 61
Juha od cvjetače 61
Juha od graha 61
Juha od divljači 62
Juha od iznutrice odojka 62
Juha od jagoda 62

Juha od ječma 62
Juha od jetre 63
Juha od kisela kupusa 63
Juha od kisela kupusa s mesom . . 63
Juha od kisela kupusa sa šunkom . . 63
Juha od kupusa 64
Juha od krumpira 64
Juha od leće s hrenovkama . . . 64
Juha od mlade koprive 65
Juha od mladog kukuruza 65
Juha od rajčica 65
Juha od suhog graška 65
Juha od iznutrice divljači . . . 66
Juha gusta od povrća 66
Juha od raznog povrća 66
Juha od šparoga 67
Juha od volovskog repa na rimski
način 67
Juha od zečje iznutrice 67
Juha s goveđim prsima 67
Juha sa suhom slaninom 68
Kašasta juha od divljači 68
Kašasta juha od krumpira 68
Kokošja juha 68
Kisela mesna juha 69
Kokošja juha »Tagore« 69
Kokošja juha za bolesnike 69
Krem-juha od šparoge 69
Krepka juha 70
Krepka juha Aurora 70
Lonac od iznutrice peradi s rezancima 70
Madžarska grahova juha 70
Minestra maritata 71
Pikantna juha od vrhnja 71
Ragu juha od teletine 71
Seljačka juha 71
Riblja bijela juha 72
Sluzava juha od riže 72
Ujušak od piletine 72
Šči 72
Ujušak od patke ili od guske . . . 73
Tirolska juha 73
Turska jogurt — čorba 73
Zapržena juha 73

Ulošci za juhe

Biskvit od brašna 74
Lijevanci 74
Nabujak od jaja 74
Okruglice od jetara 75
Domaći rezanci 75
Rezane palačinke — fritati 75
Savijača od plućica 76
Žličnjaci od brašna 76
Žličnjaci od krupice 76
Žličnjaci od krupice s maslacem . . 77

HLADNA PREDJELA

Od jaja

Jaja u curry umaku 80
Jaja na ruski način 80
Jaja »Saint Tropez« 80
Jaja s majonezom 80

Paštete

Pašteta guščja 81
Pašteta od fazana 81
Pašteta riblja 81
Pašteta od guščjih jetara u aspiku . . 82
Pašteta od jetara peradi 82

Salate

Salata bijelo-zelena 82
Salata francuska 82
Salata ljetna 83
Salata miješana 83
Salata od jaja 83
Salata od mahuna i od paprike . . 83
Salata od kuhanog mesa 84
Salata od mladog kukuruza . . . 84
Salata od mrkve 84
Salata od morskih riba 84
Salata od ostataka peradi s rižom . . 85
Salata od povrća 85
Salata od radiča s jajima i s orasima 85
Salata ožujska 85
Salata od riže 86
Salata od rotkve s maslinama . . . 86
Salata od šparoga 86

Salata pikantna od cikle 86
Salata ruska 86
Salata talijanska 87
Salata u tijestu 87
Salata zimska od peradi 87

Razna hladna predjela

Artičoke s bijelim vinom 87
Aspik od povrća 88
Jezik u hladetini 88
Koktel povrtni 88
Krema od šunke 88
Paprika u ulju 88
Koktel od šunke 89
Složenac hladni od patlidžana . . . 89
Povrće na grčki način 89
Ribe s majonezom 90

TOPLA PREDJELA

Od jaja

Jaja burgundska 92
Jaja čikoš 92
Jaja gratinirana složena 92
Jaja husarska 92
Jaja na kraljevski način 92
Jaja punjena račićima 93
Jaja sa sirom 93
Jaja u umaku od vrganja 93
Jaja sa suhom slaninom ili sa šunkom 93
Jaja s valjušcima 94
Kajgana s maslinama 94
Kajgana s paprikama 94
Kajgana s rajčicama 94
Kajgana s tikvicama 95

Kroketi

Kroketi od pršuta 95
Omlet s lukom i gljivama 95
Kroketi od puretine 95
Omlet od jaja 96
Omlet od svježeg kupusa 96
Omlet od špinata 96
Omlet od šunke — za 1 osobu . . . 96

Omleti

Omlet od gljiva 97

Palačinke

Palačinke s mesom 97
Palačinke sa celerom i šunkom . . 98
Palačinke s mesom i s užičkim kajmakom 98
Palačinke sa špinatom 98

Predjela od povrća

Artičoke s peršunom 98
Blitva s parmezanom 99
Celer na grčki način 99
Predjelo od krastavaca, rajčice i luka 99
Cvjetača sa šunkom 99
»Kruh« od cvjetače i šunke . . . 100
Krumpir na lovački način 100
Krumpir sa sirom 100
Krumpir u bešamelu 100
Kukuruz mladi s rajčicama . . . 100
Kukuruz sa suhom slaninom . . . 101
Kupus nadjeven 101
Mrkve s kobasicama 101
Pire od graha i luka s jajima . . . 101
Pašteta od graha 102
Pita od krastavaca 102
Popečci od špinata 102
Predjelo od tikvica 102
Prženi kelj 103
Rajčice punjene na diplomatski način 103
Šparoge na poljski način 103
Šparoge s jajima 103
Šparoge s majonezom 103

Predjelo od tijesta i tjestenine

Grašak s tjesteninom i šunkom . . 104
Makaroni s rajčicama i vrganjima . 104
Makaroni sa šunkom 104
Rezanci gratinirani s piletinom . . 104
Špageti s umakom 104
Špageti sa školjkama 105
Talijanska Pizza 105

Razna predjela

Hrenovke u tijestu 105
Nabujak od sira 106
Nabujak od špinata 106
Mixed pickles 106
Ruska riblja pašteta 106
Pita od hrenovki 107
Tuluške paštetice 107
Riža s jetrima od peradi 107
Popečci od zobenih pahuljica . . . 107
Slani štapići od sira 108
Torteleti od sira 108
Paštetice od šunke 108

RIBLJA JELA

Osnovni recepti za kuhanu morsku ribu 111
Bakalar u umaku od vrganja . . . 111
Barbun u aluminijskoj foliji . . . 111
Grčka marinada za ribe 111
Dagnje u umaku od rajčica . . . 112
Iverak s morskim rakovicama . . . 112
Jegulje s gljivama 112
List na grčki način 112
Jelo od jegulje 113
Kečiga u pećnici 113
Marinirana riba s roštilja 113
List na holandski način 114
List na mlinarski način 114
Paprikaš od rakova 114
Oslići sa češnjakom 114
Orada s komoračom 114
Pastrve glazirane u vinu 115
Pastrva kuhana s jogurtom, hrenom i jabukama 115
Pastrva u kajmaku 115
Pastrva kuhana na »plavo« 115
Kuhani puževi (osnovna pravila) . . 116
Riblji file bez masnoće 116
Riba i školjke na žaru 116
Riba sa celerom 117
Raža u bijelom vinu 117
Riba s jajem 117
Riblji ražnjići 117
Smuđ pohani 117
Šaran pečeni na krumpiru 118
Šaran na poljski način 118
Šaran u hladetini 118
Štuka s hrenom 118
Tunjevina s feferonima 119
Tunjevina na mornarski način . . . 119
Tunjevina na talijanski način . . . 119
Tunjevina na madžarski način . . . 119
Zubatac kuhan 119
Tunjevina s krumpirom 120
Žabe s rajčicama 120

JELA OD MESA

Bečki odresci 123
Cordon bleu 123
Debrecinski svinjski perkelt . . . 123
Govedina kisela 123
Govedina pikantna na američki način 124
Govedina s lukom 124
Goveđa mesna rolada 124
Goveđa pečenica u umaku 125
Goveđa pečenka na američki način . 125
Goveđa pržolica na češki način sa žličnjacima od krumpira 125
Goveđe meso u soku 126
Goveđa pržolica s paprikom . . . 126
Goveđe meso u tijestu 126
Goveđe pečenje na vincilirski način . 127
Goveđe pečenje s umakom »Madeira« 127
Goveđi jezik na francuski način . . 127
Goveđi odresci s pirjanom paprikom 128
Goveđi odrezak »Manhattan« . . . 128
Goveđi odrezak na vincilirski način . 128
Goveđi odrezak s patlidžanima . . 128
Goveđi sušen jezik s umakom od hrena 129
Gulaš brzi 129
Janjeći kotlet »Nelson« 129
Janjeća kruna 129
Janjeća plećka na proljetni način . . 130
Janjeća punjena prsa 130
Janjetina punjena 130
Janjeći but s mirodijama 131
Janjeći but na bordoški način . . . 131
Janjetina u pikantnom umaku . . . 131
Jetra pečena 131
Kobasice s kašicom od jabuka . . . 132

Jetra pržena sa slaninom 132
Meso miješano 132
Kotleti na roštilju 132
Mljeveno meso na ražnjiću 133
Lažni zec 133
Kosani odrezak na bratislavski način . 133
Meso na roštilju 133
Njemačke okruglice od mesa . . . 134
Nirnberški odresci 134
Ovčji lonac 134
Okruglice od mozga 134
Ovčetina s graškom i korabicom . . 135
Ovčetina s povrćem 135
Ovčji but na engleski način . . . 135
Pariski papreni goveđi odresci . . . 136
Pečeni odojak 136
Pilav na arapski način 136
Pilav na indijski način 136
Pilav na perzijski način 137
Pilav na turski način 137
Pita od mesa 137
Pržolica 138
Punjena rolada od šunke 138
Ragu od svinjskog jezika 138
Punjeni odojak 138
Ražnjići 139
Riža s popečcima 139
Ražnjići od janjeće iznutrice . . . 139
Rižot andaluzijski 140
Ramstek na brazilski način . . . 140
Ramstek garnirani na žaru . . . 140
Rostbif s umakom od burgundca . . 141
Segedinski svinjski kotlet 141
Svinjetina naglo pržena 141
Svinjetina s paprikom i rižom . . . 141
Svinjska plećka s kestenjem . . . 141
Svinjska pečenka s kestenjem . . . 142
Svinjska plećka u mlijeku 142
Svinjska sitnina s kobasicama . . . 142
Svinjska rolada s grejpom 142
Svinjska švedska pečenka 143
Svinjske pečene nožice 143
Svinjski hrbat s paprikom 143
Svinjske nožice u hladetini . . . 143
Svinjski odresci 144
Svinjski odrezak s finim začinima . 144
Svinjski odresci na portugalski način 144
Svinjski odresci u vlastitom soku . . 144
Svinjski odresci i rajčice s roštilja . 144
Svinjski papreni odrezak 145
Svinjski odrezak na carski način . . 145
Svinjsko meso s hrenom 145
Šunka na mađarski način 145
Šunka u vrhnju 146
Teleća jetra na američki način . . . 146
Teleća jetra na danski način . . . 146
Teleća jetra sa slaninom 146
Teleća jetra na tirolski način . . . 146
Teleća jetra s mladim lukom . . . 146
Teleća plućica 147
Teleća jetra pikantna 147
Teleća jetra u aluminijskoj foliji . . 147
Teleća ili svinjska jetra na starinski
način 147
Teleća punjena srca 147
Teleće meso i povrće na ražnju . . 148
Teleći kosani odresci s rotkvicama . 148
Teleći odresci a la Gundel 148
Teleći odresci »Salvator« 148
Teleći odrezak »Gambetta« 149
Teleći odresci sa šampinjonima . . 149
Teleći kuhani odresci 149
Teleći naboden hrbat 149
Teleći odrezak na veronski način . . 150
Teleći odrezak sa Roquefortom . . 150
Teleći odresci s parmezanom . . . 150
Teleći odrezak sa žara 150
Teleći odresci u paprici 150
Teleći odrezak u vinu 151
Teleći popečci s punjenim rajčicama . 151
Teleći odrezak sa šampinjonima . . 151
Punjeni teleći savici na talijanski način 152
Teletina s hladetinom 152
Teletina s krastavcima 153
Teletina s mrkvom 153
Teletina s rižom i povrćem 153
Zelene mesne okruglice u pikantnom
umaku 154

JELA OD PERADI

Pile

Pile a la Henrik IV 156
Pile na engleski način 156
Pile a la Marengo 156
Pile hladno u marinadi 157
Pile na južnoamerički način s grahom 157
Pile na indijski način 157
Pile na mediteranski način 158
Pile na lijepi način 158
Pile na poljski način 158
Pečeno pile na talijanski način . . . 158
Pile na španjolski način 159
Pile na rimski način 159
Pile na portugalski način 159
Pile punjeno vrganjima 159
Pile »Omar« 160
Pile pečeno na ražnju s povrćem . . 160
Pile s artičokama i vermutom . . . 160
Pile pečeno u aluminijskoj foliji . . 161
Pile pirjano 161
Pile sa češnjakom 161
Pile s graškom 161
Pile s hladetinom 162
Pile s limunom na roštilju 162
Pile s kozlacem 162
Pile s krumpirom 163
Pile s krumpirom i artičokama . . 163
Pile s mladim lukom 163
Pile s lukom 163
Pile s majčinom dušicom 164
Pile s nadjevom od suhih šljiva . . 164
Pile s paprikom 164
Pile s vinom 165
Pile s vrhnjem 165
Pile sa začinskim povrćem 165
Pile u mahunama 165
Pile u hladetini 166
Pile u hladetini od vina 166
Pileća prsa na španjolski način . . 166
Pile u majonezi 167
Pile u umaku 167
Pileća jetra s maslinama 167
Pileća jetra s rižom 167
Pileći lonac 168
Pileći paprikaš 168
Pilići nabodeni 168
Pilići pečeni na hamburški način . . 168
Pilići pohani 168

Pilići u umaku

Pilići u umaku od rajčica 169
Pilići u vrhnju 169
Ragu od pileće iznutrice i sitnine . . 169
Popečci od piletine 169
Rižot s pilećim jetrima 170
Segedinski pileći lonac 170

Kokoš

Kokoš »dobre domaćice« 170
Kokoš kuhana 170
Kokoš punjena u loncu 171
Kokoš u umaku od slačice 171

Pijevac

Pijevac u pivu 171
Pijevac na ladanjski način 172
Pijevac u vinu 172

Kopun

Kopun obložen slaninom 172
Kopun pečeni 173
Kopun s rezancima 173
Kopun sa srdjelicama 173

Pura

Purica obložena suhom slaninom . . 173
Hladetina od purice 174
Purica s maronima 174
Purica s povrćem 174
Purica s vrganjima 175

Puran

Puran pečeni 175
Puran pirjani s maslinama 175
Puran s rajčicama 175
Puran pečen u foliji 176

Patka

Patka na antilski način 176
Patka pečena 176
Patka pirjana 176
Patka s kiselim krastavcima . . . 177
Patka seviljska 177
Patka s lukom 177
Patka s povrćem 177
Patka s maslinama 178
Patka sa slaninom 178
Patka s ukiseljenim paprikama . . 178

Guska

Guska na ražnju s kestenjem . . . 178
Guska iz rasola s povrćem 179
Guska pečena na švedski način . . 179
Guska pečena s narančama 179
Guska sa celerom 180
Guska s limunom 180
Guska s rajčicama 180
Guska sa šunskom i lećom 181
Guska u grašku 180
Guščja jetra pržena 181
Guščja jetra s maslacem 181
Guščja jetra s vrhnjem 181
Guščja jetra u umaku 181
Guščja prsa punjena 182
Guščji vrat punjen 182

Golub

Golubovi s graškom 182
Mladi golubovi s graškom 182
Pečeni golub 183
Paprikaš od golubova 183
Punjeni mladi golubovi 183

JELA OD DIVLJAČI

Fazan

Fazan na gruzijski način 186
Fazan pečen 186
Fazan pečen na dalmatinski način . . 186
Fazan punjen 186
Fazan s grožđem 187
Fazan s kiselim kupusom 187
Fazan s vinskim kupusom 187
Fazan u ekspres loncu 188
Pita od fazana 188

Šljuka

Šljuka s crvenom paprikom . . . 188
Šljuka s kruhom 189

Jarebica

Jarebice na ruski način 189

Divlja patka

Divlja patka u umaku 189
Crne patke u umaku 190
Pečena divlja patka 190

Divlja guska

Divlja guska s narančama 190
Pirjana divlja guska 190

Zec

Jelo od mladog zeca 191
Miješano zečje meso 191
Naboden zec na normandijski način . 191
Naboden zečji hrbat s punjenim breskvama 191
Iznutrica i sitnina od zeca 192
Pečen zečji hrbat 192
Ragu od zeca 192
Zec sa gljivama 192
Zečji hrbat s višnjama 192
Zec sa šampinjonima 193
Zec s umakom od rasola 193
Zec s votkom 193
Zečji hrbat s borovnicom 193
Zečja pašteta 194
Zečji hrbat u umaku 194
Zečji paprikaš 194

Kunić

Kunić na bolonjski način 195
Kunić s krumpirom 195
Kunić s povrćem 195
Kunić sa suhim šljivama 195
Kunić sa suhom slaninom 196
Kunić sa šampinjonima i s rajčicom . 196

Kunić u umaku 196
Pita od kunića 196

Srnetina

Nadjevena srneća prsa 197
Pečenje od srnećeg buta 197
Ragu od srnetine 197
Odresci od srnetine 198
Omlet sa srnećim jetrima . . . 198
Pikantan srneći hrbat 198
Srneći hrbat u pivu 198
Salata od srnećeg hrpta 199
Srneći but s kestenjem 199
Srnetina na slovenski način . . . 199
Srneći but sa suhim šljivama . . . 200
Srnetina s limunovim sokom . . . 200

Jelen

Jelenji but s kompotom od brusnica . 200
Jelenji odresci na poljski način . . 201

Divlja svinja — vepar

Gulaš od divlje svinje 201
Odrezak od divlje svinje 201
Mlado divlje prase 202

Razno od divljači

Hladetina od ostataka divljači . . . 202
Odresci divljači na roštilju . . . 203
Ostaci divljači s gljivama 202
Ostaci pečene divljači u umaku . . 203
Pita od ostataka divljači 203
Ragu od ostataka divljači 203
Salata od divljači 204
Salata od ostataka divljači s krumpirom 204
Umak od ostataka divljači 204

JELA OD POVRĆA

Artičoke punjene graškom 206
Artičoke s mladim graškom i s mrkvicama 206
Artičoke punjene nadjevom od šunke 206
Bayd bi banadura 206
Cvjetača nadjevena 206
Cvjetača s bešamelom 207
Cvjetača prepečena u bešamelu . . 207
Cvjetača u vinskom tijestu 207
Cvjetača gratinirana sa šunkom . . 207
Cvjetača na milanski način . . . 207
Cvjetača na poljski način 208
Cvjetača u tijestu 208
Cvjetača u umaku od vrhnja . . . 208
Gljive na bečki način 208
Grašak sa šunkom 208
Gulaš od gljiva lisica 209
Pire od bijela graha s mlijekom . . 209
Kesteni s kupusom 209
Korabica u umaku od srdjele . . . 209
Jaja s krumpirom i paprikom . . . 210
Krastavci s vrhnjem 210
Krastavci sa slaninom 210
Krpice s kupusom 210
Kupus crveni s vinom 211
Kupus kiseli s mesom 211
Kupus kiseli pečen u pećnici . . . 211
Kupus vinski 211
Luk mladi sa šampinjonima . . . 212
Mahune na maslacu 212
Mahune u umaku od vrhnja . . . 212
Mrkva mlada s bijelim grahom . . 212
Mrkva mlada u umaku od vrhnja . . 212
Mrkva pirjana s vrhnjem 212
Mrkva pržena 213
Odresci od celera 213
Okruglice s kiselim kupusom . . . 213
Palačinke od kupusa 213
Paprike pečene u umaku 214
Paprika punjena 214
Paprika punjena na rumunjski način . 214
Paprike na smederevski način . . . 214
Paprika punjena špagetima 215
Paprika s goveđim jezikom . . . 215
Paprika s račićima 215
Paprike punjene sa šunkom . . . 215
Paprika s jajima i sa šunkom . . . 216
Paprika — krema 216
Pašteta od mrkve 216
Patlidžani nadjeveni sirom 216
Patlidžani pečeni 217
Pekarska zakuska 217

Pita od mrkve 217
Poriluk na švapski način 218
Povrće s jajima 218
Prepečeni poriluk 218
Rajčice punjene rižom 218
Ragu od povrća i slanine 219
Rajčice punjene 219
Repa na grčki način 219
Rižot od cvjetače 219
Slani pire od kestena 219
Seljački doručak iz Španjolske . . . 220
Složenac od mrkve s mesom . . . 220
Složenac od tikvica 220
Šampinjoni s rižom 220
Šampinjoni pirjani 221
Šampinjoni s umakom bešamel . . 221
Šampinjoni u vrhnju 221
Španjolska tortilla 221
Šparoge na francuski način . . . 222
Špinat s prženim kruhom i slaninom . 222
Špinat uvijen u tijesto 222
Talijanska cassola 223
Talijansko jelo od povrća 223
Tikvice pržene 223
Tikvice punjene pršutom 223
Tikvice punjene 224
Varenac od povrća 224
Vijenac od špinata sa šunkom . . . 224
Vrganji na grčki način 225
Vrganji na ruski način 225
Vrganji na talijanski način 225
Vrganji s kiselim vrhnjem 225
Vrganji s rajčicama 226

VARIVA

Buča na madžarski način 229
Buča pržena 229
Buča s koprom 229
Grah s kaduljom 229
Pire od graha 229
Grah s vinom 230
Grašak mladi s vrhnjem 230
Grašak u umaku 230
Kupus kiseli s vinom 230
Kisela repa s varivom 231
Krastavci s tikvicama 231
Leća — varivo 231
Mahune provansalske 231
Mahune s maslacem 231
Mahune s rajčicom 232
Mahune u umaku 232
Paprike i rajčice s vinom 232
Proljetno varivo 232
Ričet 233
Varivo od smrznutog povrća . . . 233

PRILOZI

Domaći rezanci 237
Pire od šampinjona 237
Krumpir pečen u ljusci 237
Krumpir s maslacem 237
Pire od krumpira 238
Krumpir mladi s maslacem i peršunom 238
Krumpir mladi s porilukom . . . 238
Okruglice od jetara u umaku od slanine 238
Pirjana riža 239
Ploškice od krumpira 239
Popečci od leće 239
Popečci od suhog graška 239
Riz — mufalfal 239
Rizi bizi 240
Žličnjaci od brašna 240
Žličnjaci od krumpira 240

SALATE

Ajvar 242
Pečene paprike 242
Piyaz 242
Salata od cikle 242
Salata od crne rotkve 243
Salata od crvenog kupusa 243
Salata od endivije 243
Salata od govedine 243
Salata od graha i celera 243
Salata od graška i maslina 244
Salata od kiselog kupusa 244
Salata od krastavaca s jogurtom . . 244
Salata od mrkve 244
Salata od paprika 244
Salata od poriluka 245

Salata od rajčica na španjolski način 245
Salata od tikvica 245
Talijanska salata 245
Zimska miješana salata 245

OBLOŽEN KRUH

Kanapei

Kanapei od srdjelica 249
Kanapei s kajganom 249
Kanapei s maslacem i paštetom od srdjela 249
Kanapei s rajčicama 249
Kanapei sa sirom i slaninom . . . 249

Sendviči

Sendvič s gljivama 250
Sendvič s jetrima od peradi . . . 250
Sendvič s medom 250
Sendvič s namazom od jetrene paštete 250
Sendvič s namazom od maslaca i paste od srdjela 251
Sendvič sa sirom 251
Sendvič sa šunkom 251
Sendvič trostruki 251
Sendvič sa špinatom 252
Sendvič složen 252

Razno

Rezine od sira 252
Slanci s hrenovkama 252
Štapići sa srdjelama i jajima . . . 253

SLATKA JELA

Biskviti

Biskvit s jagodama 256
Biskvit s grožđicama 256

Kolači

Kolač od ananasa 256
Kolač od bjelanjaka s jagodama . . 257
Kolač od brioša s trešnjama . . . 257
Kolač od datulja 257
Kolač od grožđa 256
Kolač od jabuka i krušaka . . . 257
Kolač od jagoda i badema . . . 258
Kolač od kupina 258
Kolač od limuna 258
Kolač od riže s narančama i jabukama 259
Kolač od sezonskog voća 258
Kolač od šljiva 259
Kolač od trešanja 259
Kolač od šumskih jagoda 260
Kolač od višanja 260
Kolač preliven jagodama 260
Kolač od žutih šljiva 261
Kolač sa sirupom od ruma i s kestenjem 261
Kolač s kvascem i jagodama . . . 262

Nabujci

Nabujak od jagoda 261
Nabujak pikantan od jabuka . . . 262
Nabujak od naranče 262
Nabujak od riže 262
Nabujak od sira 263
Nabujak od šljiva 263
Nabujak od suhih šljiva 263
Nabujak s grožđicama 263
Nabujak s medom 265

Palačinke

Palačinke — temeljni recept . . . 264

Pite

Pita od grožđa 266
Pita od ribiza 266
Pita od suhih bresaka 266

Torte

Čokoladna torta 267
Domaća torta od grožđa 267
Ekspresna torta 268
Jednostavna torta 267
Lineer torta 268
Medena torta 268
Sacher torta 269
Torta Magdalena 269
Torta od jagoda 269
Torta od biskvitnih listova . . . 270

Torta od kestenja 270
Torta od mandarinki 270
Torta od naranče 271
Torta od riže i kakaa 271
Torta od oraha 271
Torta od trešanja 272

Varenci

Varenac — kombinacija 272
Varenac od šljiva 272
Varenac kreolski 273
Varenac od jagoda 273
Varenac od krušaka 273
Varenac od riže i jagoda 273
Varenac od trešanja 274

Razna slatka jela

Čokoladni fondue 274
Čokoladna krema 274
Krupica s kompotom 274
Okruglice od kajsija 275
Okruglice od kravljeg sira . . . 275
Okruglice od šljiva 275
Pogačice sa čvarcima 275
Riža s jagodama i ananasom . . . 276
Salcburški žličnjaci 276
Savijača od trešanja 276
Tuljci s trešnjama 277
Vijenac s trešnjama 277

Jela od voća

Ananas Monte Lema 277
Banane Barbados 277
Ananas — popečci 278
Banane s ocaklinom od čokolade . . 278
Breskve s malinama 278
Breskve u kremi 278
Borovnica — kompot 279
Borovnica — krema 279
Brusnice — kaša 279
Dinja na antilski način 279
Dinja sa šerijem 280
Dinja u bijelom vinu 280
Dunja — pire 280
Grožđe — želе 280
Jabuke s rižom 281
Jabuke u tijestu 281
Jabuke pečene 281
Jabuke pečene u tijestu 281
Jabuke punjene 282
Jabuke punjene s jagodama . . . 282
Jabuke s maslacem 282
Jabuke s tučenim vrhnjem . . . 282
Jagode á la Romanoff 283
Jagode—krema od šumskih . . . 283
Jagode s malinama 283
Jogurt s jagodama 283
Kesten-desert 283
Kesten — jesenski kolač 284
Kesten — pire 284
Kruške crne 284
Kruške na kanadski način 284
Kruške s jabukama i rumom . . . 285
Kruške u čokoladi 285
Limuni nadjeveni 285
Maline — krema 285
Lubenica punjena 286
Maline diplomat 286
Maline — želе 286
Marelica — pjena 286
Marelice sa crnim ribizom 287
Naranče nadjevene 287
Naranče punjene 287
Sir s jagodama 287
Sir s trešnjama 288
Smokve — desert 288
Suhe smokve — kompot 288
Šljive na francuski način 288

Voćne salate

Što valja znati o voćnoj salati? . . 289
Ananas Majorca 289
Salata od ananasa s kiršom . . . 289
Voćna salata 289
Zaleđeni ananas 290

Sladoled

Brazilski kup 290
Breskve sa sladoledom 290
Kup »Duga« 290

Jubilarne trešnje 291
Kup od banana i šljiva 291
Kup s jagodama 291
Pjena od jagoda i naranče . . . 291
Proljetni kup s trešnjama 292
Sladoled od čokolade 292
Sladoled od dinja 291
Sladoled od duda 292
Sladoled od jagoda 292
Sladoled od lješnjaka s voćem . . . 293
Sladoled od kave 293
Sladoled od malina 293
Vinski sladoled s preljevom 293

FLAMBIRANA JELA

Flambirani ananas 296
Flambirane banane 296
Flambirane breskve 296
Flambirane kruške 296
Flambirani omlet od grejpa . . . 297
Flambirane jagode 297
Flambirana voćna salata 297
Flambirana veprovina 297

JUGOSLAVENSKA NACIONALNA JELA

Juhe

Bačka riblja juha 304
Dalmatinska juha od kiselog kupusa i graha 304
Dalmatinska juha od slanih srdjelica . 304
Dalmatinska kokošja juha 305
Dubrovačka juha od prokulice . . . 305
Gurmanska juha od graha 305
Srijemska juha 305
Lička kisela juha od janjetine . . . 306
Rovinjska juha od mušmula . . . 306
Srpska pileća čorba 306
Srpska teleća čorba 307
Trogirska juha od cvjetače . . . 307

Jela od riba

Ajvar od šaranove ikre 307
Đuveč od soma 307
Bakalar na dalmatinski način . . . 308
Đuveč od šarana 308
Mušule na stonski način 308
Bakalar na opatijski način 309
Brodet na istarski način 309
Brodet od škarpine s palentom . . 309
Odresci od hobotnice na opatijski način 310
Pečeni som na vojvođanski način . . 311
Prstaci pirjani na dalmatinski način . 311
Rižot od liganja 310
Rižot od škampi 310
Šaran na banatski način 311
Škampi na dalmatinski način . . . 311
Školjka šipanskog ribara 312
Špageti sa slanim srdjelicama . . . 312

Jela od teletine

Ćevapčići 312
Makaroni s teletinom na slavonski način 313
Slavonski sataraš 312
Teleća pržena jetra na slavonski način 313
Teleća punjena košuljica 313

Jela od govedine

Bosanska peka 314
Bosanski lonac 314
Dalmatinska goveđa pašticada . . . 314
Govedina na bosanski način . . . 315
Govedina s mahunama na makedonski način 315
Goveđi lovački odrezak na slovenski način 315
Govedina s porilukom na bosanski način 316
Hercegovački burekčići 316
Leskovačko ćufte 316
Pržolica na međimurski način . . . 317
Papazjanija 318
Punjeni goveđi odresci na gradišćanski način 318
Šiš ćevap 318
Špageti na dalmatinski način . . . 319
Užički ćevapčići 319

Jela od svinjetine

Bosanska kalja 319
Bosanska burek — pita 320
Bosanska tagorica 320
Bosanski lonac kuhan u pari . . . 320
Đuveč 321
Đuveč od bamije 321
Đuveč od graha 321
Hajdučki đuveč 322
Pita od svinjskih jetara 322
Podvarak sa svinjskim kotletom . . 322
Lički kupus 323
Lonac od kiselog kupusa 323
Sarma 323
Srijemska pečenica 323
Srijemski ćevap 324
Srpski đuveč 325
Svinjski kotlet na samoborski način . 324
Svinjski kotlet na srijemski način . . 324

Jela od janjetine — ovčetine

Bosanski čimbur 325
Crnogorski paprikaš 325
Hercegovački cerviš 326
Janjeća jetra sa slaninom 326
Janjeći but na istarski način . . . 326
Janjeći but na zemunski način . . . 327
Janjetina na tetovski način 327
Janjetina s bamijom 327
Musaka od tikvica 328
Pirjana bravetina na lički način . . 328
Poriluk s mljevenom bravetinom . . 329
Punjeno janje ili jare 329
Ragu od mlade repe s janjetinom . . 330
Sarma od janjeće iznutrice . . . 330
Srpska kapama 330

Jela od peradi

Bosanski tirit 331
Dalmatinska hladna kokoš 331
Dalmatinska punjena purica . . . 331
Dimljena divlja patka na mostarski način 332
Guska na podvarku 332
Lonac s dimljenom guskom na srijemski način 332
Makedonsko pile s taranom . . . 333
Patka na podvarku 333
Pečena patka na varaždinski način . 333
Pile na užičkom kajmaku 334
Pirjano pile na bosanski način . . . 334
Podvarak s punjenom patkom . . . 334
Podvarak s patkom na srijemski način 335
Pržene kvašenice od jetara na gradišćanski način 335
Puran na kninski način 335
Puran na ražnju na dalmatinski način . 335
Purica na lovranski način 336
Purica s mlincima 336
Sarma od iznutrice 336
Solinska patka 337
Srijemski lonac s dimljenom guskom . 337
Srpski gurmanski čorbast grah . . 337
Štajerski punjeni kopun 337
Vojvođanska guska »u školjci« . . 338
Vojvođanski pileći paprikaš sa žličnjacima 338

Jela od divljači

Dimljeni zec na metohijski način . . 338
Zec na dalmatinski način 339

Ostala nacionalna jela

Artičoke na trogirski način . . . 339
Bosanska pita sirnica 339
Bosanska pita zeljanica 340
Bučnica na zagorski način 340
Jaja u kiselom vrhnju 341
Janija od suhih šljiva 341
Kosovsko predjelo od paprika . . . 341
Lička krumpirica 341
Makaroni na slovenski način . . . 342
Međimurska savijača od maka i buče . 342
Pašta — fažol 342
Okruglice od špinata na slovenski način 343
Plavi patlidžani na makedonski način 343
Punjene rajčice na primorski način . 343
Pirjana tarana 344

Rajčice punjene jajetom na splitski način 344
Savijača od kupusa 344
Sirom punjena paprika 344
Sarma od kelja 345
Slavonske krpice sa sirom 345
Srpska cicvara 345
Srpska gibanica 345
Zagorska savijača od buče i sira . . 346
Zagorski mlinci 346
Zagorski štrukli 346

ALKOHOLNA I BEZALKOHOLNA PIĆA

Kokteli

Americano koktel 353
Balalajka koktel 353
Bijeli koktel 353
Bloody Mary koktel 353
Bobby koktel 353
Daiquiri koktel 353
Dalmatinski koktel 353
»Euphorie« koktel 353
Franciulli koktel 353
Gusarski koktel 353
Juanita koktel 353
»Kalifornija« koktel 353
Koktel od grožđa 353
Koktel od naranče 354
Koktel od pjenušca s voćem . . . 354
Koktel od rajčice 354
Ljetni koktel 354
»Martin« koktel 354
Martini koktel 354
Martini dry koktel 354
»Mirabel« koktel 354
Rum koktel 354
Ružičasti koktel 354
Sky club koktel 354
Smeđi koktel 354
»Superman« koktel 354
Votka — koktel 354
Votka — Martini koktel 354
White Lady koktel 354

Kobleri

Cherry kobler 355
Cherry kobler s ananasom 355
Claret kobler 355
Golf kobler 355
Imperial kobler 355
Mary kobler 355
Pjenušavi kobler 355
Royal kobler 355
Viski kobler 355

Ostala pića slična koktelima

Sour od vinjaka 356
Scotch sour 356

Pića od jaja

Egg-nog

Brandy egg-nog 356
Čokoladni egg-nog 356
Egg-nog od koka-kole 356
Egg-nog od naranče 356
Egg-nog »Dobri Bonifacije« . . . 356
Egg-nog s limunom 356
Hippie-Flippie egg-nog 356
Ruža egg-nog 356
Vermut egg-nog 357
Zlatni egg-nog 357

Flip

Baltimore flip 357
Blender flip 357
Brandy flip 357
Cherry flip 357
Cherry flip s mlijekom 357
Crveni flip 357
Flip-flap 357
Kakao flip 357
Limun flip 357
Madeira flip 357
Moka flip 357
Naranča flip 357
Pjenušavi flip 357
Voćni flip 357

Fizz

Brandy-fizz 358
Frosty-fizz 358
Džin-fizz 358
Fizz od jagoda 358
Fizz s vrhnjem 358
Naranča fizz 358
Punč-fizz 358
Srebrni fizz 358
Teksas fizz 358
Viski-fizz 358

HLADNA ALKOHOLNA PIĆA

Agrumovka 360
Crni ribiz s rumom 360
Čokolada s jogurtom 360
Dječakov poljubac 360
Limunada s crvenim vinom 360
Limunada s džinom 360
Londonac 361
Masagran 361
Mliječni napitak s maraskinom . . 361
Mlijeko s rumom 361
Napitak od trešanja 361
Osvježujuća breskva 362
Osvježujuće piće od jagoda 362
Osvježujuće piće od naranče . . . 362
Osvježujuće piće od trešanja . . . 362
Osvježujući napitak s maraskinom . 362
Piće od ananasa s rumom 362
Piće od grejpa 363
Piće od naranče 363
Piće od pjenušca s votkom . . . 363
Piće od rajčice 363
Piće od ruma i meda 363
Piće od »ružice« 364
Piće od »ružice« s jabukovačom . . 364
Piće od šumskih jagoda 364
Ribiz s džinom 364
Rum sa soda-vodom 364
Ružičasti oblak 364
Sladoled od naranče s mineralnom vodom 365
Slatki harlekin 365
Sok od ananasa i jagoda 365
Sok od ribiza 365
Voćno piće s medom 365
Zeleni san 365

Bole

Bola od ananasa 367
Bola od ananasa s voćem 367
Bola od breskvi 367
Bola od breskvi i šumskih jagoda . 367
Bola od breskvi s košticama . . . 367
Bola od jabuka 368
Bola od jagoda 368
Bola od kajsija 368
Bola od kupina, ribiza i malina . . 368
Bola od mandarinki 369
Bola od naranče I 369
Bola od naranče II 369
Bola od pjenušca 369
Bola od trešanja 369
Bola od žutih šljiva 369
Majska bola 370
Miješana bola 370

Sangria

Pjenušava sangria 370
Sangria od južnog voća 371
Sangria od »ružice« 371
Sangria s breskvama i kruškama . . 371
Sangria s jabukom 371
Sangria s limunom 372
Vinogradarska sangria 372

TOPLA PIĆA

Grog 374
Grog od meda 374
Grog od vinjaka 374
Karapampula 374
Kuhana rakija 374
Kuhano vino 374
Pivo sa žumanjkom 375
Tonik od naranče 375
Topli narančin napitak 375
Vrući rum 375

Kava i pića s kavom

Srpska kava 378
Turska kava 378
Bijela kava 378
Flambirana kava 378
Grčka kava 379
Irska kava 379
Kapuciner 379
Kava s čokoladom 379
Kava sa sladoledom 379
Kava s vinom 380
Kava sa začinima 380
Ledena kava 380
Ledena kava s čokoladom 380
Ledena kava sa soda-vodom . . . 380
Pohorska kava 380
Moka special 381

Čaj i pića s čajem

Punč

(osnovni recept) 384
Domaći punč 384
Oksfordski punč 384
Punč bez alkohola 384
Punč na bazi bordoškog vina . . . 384
Punč na bazi burgundca 385
Punč na bazi jaja 385
Punč na bazi maraskina 385
Punč na bazi pjenušca 385
Punč na bazi rajnskog vina . . . 385
Punč od jaja 385
Punč od Madeire 386
Punč od mlijeka 386
Punč od naranče 386
Punč od ruma ili konjaka 386
Punč od slatkog vrhnja 386
Punč s oraščićem 387
Punč s vinom 387
Punč s viskijem 387
Voćni punč 387

Ostala pića s čajem

Campus — hladni čaj 388
Čaj à la Martinique 388
Čaj na škotski način 388
Čaj s breskvom 388
Čaj sa džinom 388
Čaj s metvicom 389
Klupsko piće od čaja 389
Piće od čaja i piva 389
Piće od čaja i vina 389
Samovar 389

BEZALKOHOLNA PIĆA

Dječji koktel 392
Jogurt s borovnicama 392
Jogurt s grožđanim sokom 392
Jogurt s kruškama 392
Koraljna limunada 392
Jogurt s marmeladom 393
Kvas 393
Ledeni čaj od metvice 393
Limunada s bananama 393
Mješavina voćnih sokova 393
Napitak od jabukovače 394
Napitak od naranača i grejpa . . . 394
Oranžada 394
Piće od bresaka 394
Piće od dinje 394
Piće od miješana voća 394
Polarni napitak 395
Sok američki 395
Sok od krastavaca i špinata . . . 395
Sok od malina i ribiza 395
Sok od ogrozda 395
Sok od rajčica 395
Sok od rajčice i krastavaca . . . 396
Sok od rajčice i mrkve 396
Sok od rajčice i naranče 396
Sok od rajčice na američki način . . 396
Sok od ribiza 396
Sok od ribiza i malina 396
Sok od višnje 397
Sok od mirodija 397
Šerbet 397
Čokolada 397
Čokoladni napitak 397
Čokoladni napitak s kavom . . . 398

Čokoladni napitak s medom . . . 398
Čokoladni napitak s voćnim sokom . 398
Piće od čokolade 398
Pjenušava čokolada sa žumanjkom . 398
Kakao 399
Kakao sa žumanjkom 399

Mlijeko

Carsko mlijeko 401

Mliječni napici

Milk-shake dvobojni 401
Milk-shake s malinama 401
Mliječna limunada s jagodama . . . 401
Mliječni napitak od jagoda 402
Mliječni napitak od naranče . . . 402
Mlijeko s ananasom 402
Mlijeko s bademima 402
Mlijeko s bananom i medom . . . 402
Mlijeko s breskvama 402
Mlijeko s jagodama 403
Mlijeko s kajsijama 403
Mlijeko s krastavcima 403
Mlijeko s lješnjacima 403
Mlijeko s malinama i jagodama . . 403
Mlijeko s malinovcem 403
Mlijeko s medom 404
Mlijeko s rajčicama 404
Mlijeko s miješanim voćem 404
Piće od mlijeka i jaja 404

Mliječni napici s alkoholom

Brazilski napitak 405
Limunada »Surprise« 405
Ružičasto mlijeko 405

Frape

temeljni recept 406
Čokoladni frape 406
Čokoladni frape s ogrozdima . . . 406
Frape od ananasa 406
Frape od ananas sladoleda 406
Frape od ananasova soka 406
Frape od banane 407
Frape od bresaka 407
Frape od breskvina soka 407
Frape od jagoda 407
Frape od jagoda bez alkohola . . . 408
Frape od soka od jagoda 407
Frape od kakaa i sladoleda 408
Frape od kakaa s bananom 408
Frape od kave 408
Frape od kruške 408
Frape od marelica 408
Frape od soka od marelice 408
Frape od miješana voća 408
Frape od naranče 409
Frape od naranče, kakaa i sladoleda . 409
Frape od narančina sladoleda . . . 409
Frape od narančina soka 409
Frape od soka od trešanja 409
Frape od trešanja 409
Frape od višnjina soka 410
Frape Royal 410
Frape s jajetom 410
Punč frape 410

STVARNOST
Zagreb, Rooseveltov trg 4

Br. MK 401

Tiskanje dovršeno 1. 11. 1971.

LIJEČNIK U KUĆI

II prošireno izdanje

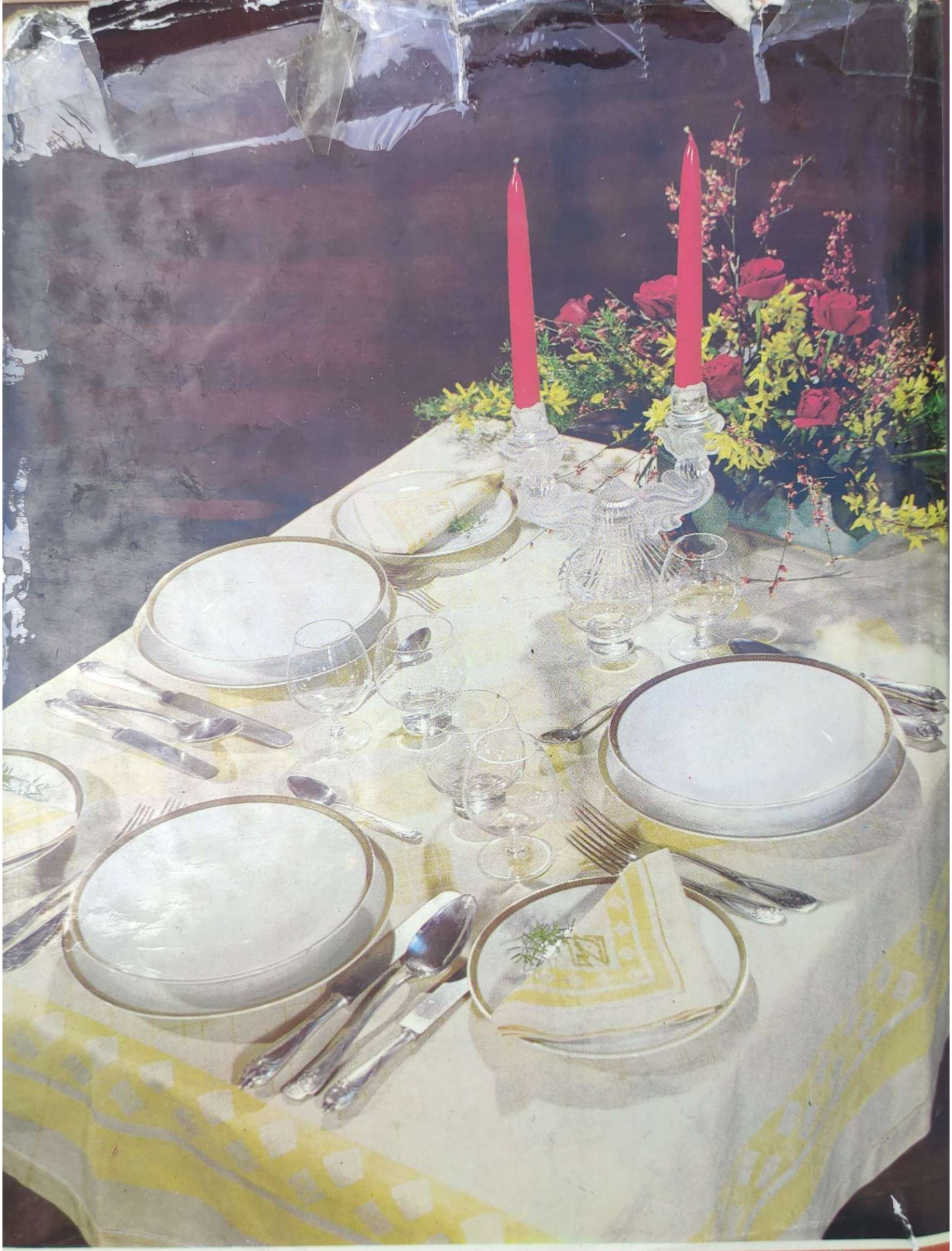
Urednik prof. dr NIKOLA NIKOLIĆ

Opremio SVETOZAR DOMIĆ

Najpotpunije djelo ove vrste u našoj zemlji, LIJEČNIK U KUĆI pruža današnjem čovjeku neophodno znanje o uzrocima i karakteru mnogih bolesti i upoznaje ga s mogućnostima njihova osnovnog liječenja.

Jedna trećina ove knjige na najstručniji i najpristupačniji način otkriva čitaocu široke mogućnosti liječenja ljekovitim biljem.

KNJIGA ZA SVAKU PORODICU
210 ilustracija, 23 strane u boji

Format 18,5 × 26,5 cm; strana 580; uvez platneni s višebojnim ovitkom.

Cijena: 160,00